Cecon. 1665=6

Oeconomica. Lexica. 21.

~~Oec^a. Gen. N° 29.~~

R

Georg Gottfried Strelins,

Fürstlich Oetting-Oettingischen und Oetting-Wallersteinischen Kammerdirektors und der ökonomischen Societät zu Burghausen Mitglieds,

Realwörterbuch

für

Kameralisten

und

Oekonomen.

Sechster Band,

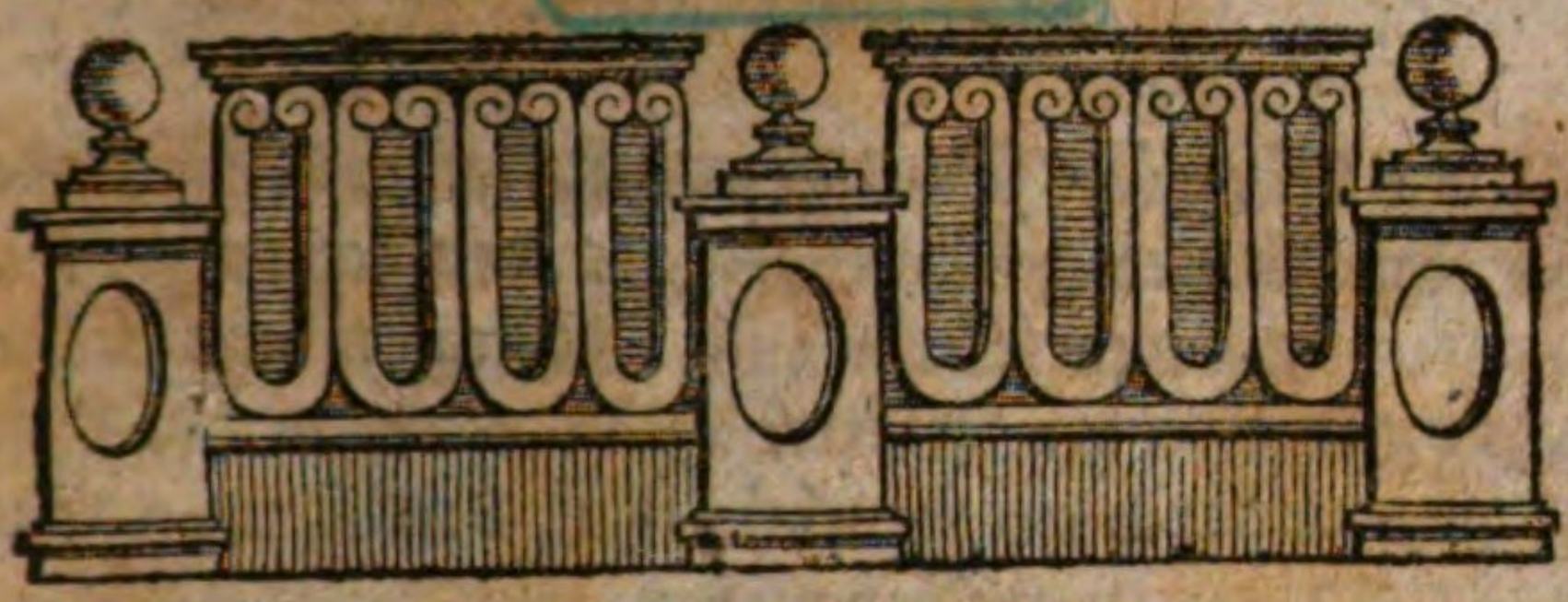
von Maulbeerbaum bis Risico.

Mit 2 Kupfertafeln.

Nördlingen,
bey Karl Gottlob Beck, 1791.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bayerische
Staatsbibliothek
München



M.

Maulbeerbaum, *Morus*, ist zweyerley, nämlich der schwarze, (*Morus nigra*, *L.*) und der weiße. (*Morus alba*, *L.*) Einige von seinen Blumen haben männliche und andere weibliche Blüthen. Bey einigen stehen männliche und weibliche auf einem Stamm. Die männlichen erscheinen zu einigen Stücken neben einander, mehrentheils an einem ovalen Kätzchen. Eine Blume ist nicht vorhanden, sondern es gehen zwischen den Einschnitten der Blumendecke 4 Fäden hervor. Die weiblichen Blüthen sitzen büschelweis und die Blume fehlt ihnen ebenfalls. Der Knopf hat eine herzförmige Gestalt und auf ihm sitzen zween lange Griffel mit Stigmaten. Der schwarze Maulbeerbaum schlägt seine Wurzeln nicht tief, sondern breitet sie, wie der Apfelbaum, in der Fläche aus. Sein Stamm wird ziemlich dick, ist gemeiniglich krumm und treibt seine Aeste mehr in die Breite als in die Höhe. Seine Blätter sind groß, breit, rundlich, rauh, hart und dunkelgrün. Er wächst ziemlich hoch, ist aber sehr weichlich. Er trägt ziemlich spät Früchte, und wenn er unter dem Messer gehalten wird, gar nicht.

Der weiße **Maulbeerbaum** ist dem schwarzen beynahe gleich, ausser daß er eine weißere Rinde und

gelinde lichtgrüne Blätter, auch kleinere Früchte hat. Er wächst viel geschwinder als der schwarze, seine Blätter kommen früher zum Vorschein und er kann das Abrupfen der Blätter besser ertragen als dieser, welcher dadurch an Fruchtbarkeit verliehrt. Auch läßt sich jener zu Hecken ziehen.

Die Blätter der Maulbeerbäume sind die ordentliche Speise der Seidenwürmer, welche aber die vom weißen Maulbeerbaum lieber fressen als die vom schwarzen; auch geben jene eine weit feinere Seide als diese. Mit der Frucht hingegen verhält es sich ganz anders. Sie bestehet aus vielen traubenförmig zusammen gewachsenen kleinen Beerchen, wovon die schwarzen dunkelroth und, wenn sie vollkommen reif sind, ganz schwarz; die vom weißen Maulbeerbaum aber weiß, gelblicht oder grau aussehen. Die schwarze Maulbeer ist eine säuerlichsüße, sehr angenehme und gesunde Frucht, deren Saft zu allerley Konfituren gebraucht werden kann, und womit man auch Weine färbt. Die weiße Maulbeere hingegen ist unangenehm, sehr süß und ungesund; wird also nicht gespeißt, sondern meistens den Schweinen, auch Hühnern gefüttert.

Die Maulbeerbäume werden entweder durch Ableger oder aus Saamen gezogen, wovon letztere Art den Vorzug verdient. Der Saame wird aus reifen Beeren gesammlet, im Frühling in ein lockeres sandiges Erdreich gesäet und fleißig begossen, die Pflanzen müssen vom Unkraut sorgfältig gereinigt, und im September, wenn sie einen Schuh hoch gewachsen, einen Zoll über der Erde abgeschnitten werden. Die abgeschnittenen Aeste werden dem Rind- und Schaafvieh verfüttert. Im zweyten Sommer bedarf es des Begiessens nicht, wohl aber des Reinigens vom Unkraute. Mit Ende des Augusts sind die Seitenäste mit einem scharfen Messer abzuschneiden,

den, damit das Holz um so besser reifen kann. Das Beet wird wieder umgegraben und im dritten Frühlinge die Verpflanzung in die Baumschule vorgenommen. Man ziehet die Bäume mit möglichster Schonung der Wurzeln aus, beschneidet die Bäume gar nicht und die Wurzeln nur an den Spitzen; schadhafte Wurzeln hingegen werden ganz weggeschnitten. In der Baumschule werden Graben, einen Schuh tief und 6 Zoll breit gezogen, drey Zoll hoch mit Mist oder Moorerde ausgefüllt, die Bäume 18 Zoll weit voneinander gesetzt, die Gräben mit Erde aufgefüllt, und diese wird ein wenig an die Wurzel angetreten und begossen. Auch die Gräben müssen 18 Zoll weit voneinander gezogen werden. Den Sommer hindurch werden die Bäume bey trockenem Wetter begossen und vom Unkraut gereinigt. Im September werden die Seitenäste samt dem dürren Holze abgeputzt und die Baumschule wird umgegraben. Im folgenden Sommer bestehet die ganze Beschäftigung in der Reinigung vom Unkraut und dem Abbrechen der aus der Erde kommenden Schößlinge. Ausgangs Augusts werden die jungen Bäume, welche nun 6 bis 7 Schuhe hoch seyn können, aufgeputzt und in einer Höhe von 6 Schuhen wird ihnen die Krone formirt, auch jedem ein tüchtiger Pfahl gegeben. Die von diesem Schnitt abfallende Stengel werden von dem Laub gereinigt und Bundweis in das Wasser gelegt und gleich dem Flachs geröstet. Die im Wasser mürbe gewordenen holzigen Theile lösen sich unter der Breche von dem Baste, der fernerhin als Flachs behandelt, eine ganz brauchbare Leinwand liefert. Wenn die Bäume sodann noch einen Sommer in der Baumschule angebunden und geputzt worden sind, werden sie am Stamm gegen 3 Zoll dick und zum Versetzen tauglich seyn. Im Herbst vor der

Verpflanzung werden die Baumpfähle 20 bis 30 Schuhe weit gesteckt, 4 Fuß breite und eben so tiefe Löcher gemacht, und fast zur Hälfte mit verkehrt gelegtem Rasen ausgefüllt. Im April werden die Bäume eingesetzt, die Krone wird ganz kurz gestutzt, und jedem Ast werden nur 2 bis 3 Augen gelassen. Die kranken Wurzeln sind ganz hinweg, die gesunden hingegen nur ganz wenig in den Spitzen zu beschneiden. Vier und zwanzig Stunden vor dem Einsetzen muß in jede Grube ein Eimer Wasser, mit gefaultem Urin vermischt, gegossen werden. Im zweyten Frühlinge nach dem Versetzen kann mit dem Abbrechen des Laubs der Anfang gemacht werden. Fast in jedem Erdreich kommt der Maulbeerbaum fort; am besten aber gedeihet er in feuchten, jedoch nicht nassen Wiesen und an den Rändern der Bäche und Flüsse; am wenigsten hingegen in steinichtem Grunde.

Das Holz der Maulbeerbäume bekommt keine Würmer und keine giftigen Thiere noch Raupen nahen sich ihm. Die weißen Maulbeerbäume können als Schlagholz gezogen und wie Weiden gekappt werden. Von dem färbenden Maulbeerbaum, *Morus tinctoria*, ist der Artikel Gelbholz nachzusehen.

Maulbeerfeigen werden die Feigen des niedrigen Feigenbaums genannt.

Maulesel, Maulthier ist ein Lastthier, welches entweder von einem Eselhengst und einem Mutterpferde, oder von einem Pferdehengst und einer Eselin gezeugt wird. In jenem Fall heißt es *Mulus* und in diesem *Hinnus*. Jene sind die besten, haben die Gestalt des Leibes von der Mutter, und von dem Vater die Gestalt der Ohren, des Schwanzes und Kreuzes; diese hingegen bleiben etwas kleiner und haben noch mehr Aehnlichkeit mit dem Esel. Alle haben zwar ihre Zeugungstheile, und sind entweder männlichen

oder

oder weiblichen Geschlechts. Deme ungeachtet aber zur Fortpflanzung ihres Geschlechtes untüchtig.

Wegen ihres sanften Gangs und sichern Tritts sind sie in gebürgigten Orten zum Reiten und Tragen zerbrechlicher Waaren den Pferden vorzuziehen; und deßwegen findet man sie in Italien, Spanien, Frankreich und in dem südlichen Theile von Deutschlande am häufigsten. Ein Maulthier kann 3 bis 5 Zentner tragen. Aus der Haut ihres Hinterleibes bereitet man den türkischen Schagrin.

Maulsperre, Hirschkrankheit, Klemme ist eine Pferdekrankheit, welche in einem heftigen Krampfe bestehet. Sie fängt damit an, daß die Muskeln, welche die untere Kinnlade gegen die obere bewegen, durch einen Krampf so angezogen werden, daß das Thier das Maul nicht öfnen kann. Es siehet dabey ängstlich aus und seine Augen sind starr; der Hals ist steif anzufühlen und die Haut liegt vest auf dem Leibe. Bisweilen nimmt der Krampf den ganzen Körper ein, daß das Pferd wie steinern da stehet. Die Ursachen davon sind scharfe Säfte, welche die Fasern zu stark reizen, oder eine unordentliche Wirkung der Nerven auf die Muskeln. Schlechte ungesunde Nahrung, plötzliche Unterbrechung der Ausdünstung ꝛc. können die Veranlassung dazu seyn. Die Krankheit ist allemal gefährlich und erfodert schleunige Hülfe, weil sie sich nach 9 Tagen bessert oder tödtet. Unwissende rathen das Maul mit Gewalt aufzubrechen, statt dessen man vielmehr suchen muß, den Krampf zu heben. Den Anfang macht man mit einer reichen Aderlässe und giebt täglich zweymal ein Klystier aus einer Handvoll Kamillen in einer Viertelmaas Wasser gekocht, durchgeseihet, mit einem Löffel voll Salz, 4 Loth Baumöl und 4 Loth Metallsafran vermischt. Aeusserlich reibt man den Leib mit einer Salbe, welche

aus ½ Pf. Althäsalbe, 8 Loth Steinöl und 4 Loth gepülvertem Kampfer bestehet, wohl ein. Man gebraucht auch täglich ein paarmal Dampfbäder von Kamillen und Majoran, nachdem man das Pferd mit Decken wohl behangen hat. Die Streu muß dem Pferd bis an den Bauch gehen und der Leib mit Decken stets verwahrt seyn, und so lange es nicht fressen und saufen kann, muß man ihm nährende Klystiere geben.

Maulthier, s. Maulesel.

Maul- und Fußkrankheit ist eine Krankheit des Rindviehes, welche an demselben plötzlich ausbricht, und in Wasserblasen bestehet, die im Maule und an den Füssen zwischen den Klauen zum Vorschein kommen. Ueber die Entstehung dieser Krankheit sind die Meinungen sehr getheilt, und die meisten suchen den Grund davon in der besondern Witterung, weil sie sich nur selten ereignet, und, wie eine Seuche, das meiste Rindvieh ergreift. Wenn das Vieh nicht besonders heftig angefallen wird, kann es ohne Hülfe in wenigen Tagen wiederum genesen; ist der Anfall aber heftig, so muß man länglich geschnittene leinene oder wollene Tücher zusammendrehen, in starkes Salzwasser einweichen und zwischen den Klauen hin und her ziehen, bis die Blasen sich öfnen, auch mit solchen nassen Tüchern in gleicher Absicht den Mund ausreiben und die geöfneten Blasen mit Theer oder einer andern dienlichen Salbe bestreichen, damit die wunde Stelle leichter heilen möge.

Maulwurf, *Talpa* ist ein kleines, aber sehr schädliches Thier, welches bey den Naturkündigern ein eigenes Geschlecht ausmacht, von der Größe einer Ratte, mit einer spitzigen Schnauze gleich einem Saurüssel, kleinen Augen, kurzen Füssen, breiten Pfoten und einem schwarzen sammtartigen Balg, welcher, wenn

er

er von Kirschnern gearbeitet wird, ein sehr schönes Pelzwerk giebt. Der Maulwurf hat ein sehr scharfes Gehör, und hält sich stets unter der Erde auf, die er mit seinen Pfoten durchwühlt und das Erdreich im Haufen aufwirft, wodurch er die Wiesen sehr beschädigt. Regenwürmer sind seine liebste Speise. Das beste Mittel, ihn zu vertreiben, sind welsche Nüsse in Schierlingskraut, *Cicata*, abgekocht, die man in seine Fahrten legt. Er wird auch mit Fallen gefangen, deren Bau sehr bekannt ist, da es auf dem Lande in vielen Dörfern Leute giebt, die von dem Maulwurffang Profeßion machen und sich nach dem Stück bezahlen lassen, wie sie die todten Maulwürfe den Eigenthümern der Wiesen und Gärten einliefern. Wenn die Maulwürfe Häufen auf den Wiesen aufwerfen, muß man im Frühejahr die Erde fleißig verscharren und umher streuen, damit sie die Wiese dünge und den Graswuchs befördere, statt daß sie ihn gänzlich verhindern würde, wenn sie auf einem Haufen beysammen liegen bliebe.

Maulwurferbse, s. Erbse.

Maune ist ein Gewicht in den Ländern des Mogols, welches 55 englische Pfunde hält.

Maurelle, s. Turnesol.

Maurer heißt derjenige Handwerksmann, welcher an einem Gebäude alles verfertigt, was von Stein, Kalk und Gips daran zu machen ist, und hat dieses Handwerk mit den Zimmerhandwerk das besondere, daß auch die Gesellen sich verheyrathen und häuslich niederlassen dürfen; doch aber ist ihnen nicht vergönnet, ohne Vorwissen eines Meisters eine Arbeit selbst zu unternehmen, und müssen sie dem Meister täglich etliche Kreuzer von ihrem Lohn als Gesellen- oder Fördergeld abreichen, wofür ihnen dieser, außer der Kelle, dem Hammer und Mörtel-

kübel, allen weiter nöthigen Handwerkszeug anschaffen muß. Dagegen sind sie nicht an einen Meister gebunden, sondern können sich alle Jahre an einen andern verdingen.

Der Mauermeister muß die Risse und Zeichnungen von Gebäuden, wo nicht selbst verfertigen, doch wenigstens ausführen können und verstehen. Er soll das Vollkommene und Unvollkommene der zu verarbeitenden verschiedenen Steinarten, des Kalks, des Gipses und aller übrigen Materialien kennen, auch besonders wissen, wie die verschiedene Arten Mörtel und Kütt zu machen sind. Nicht weniger muß er alle Arten von Mauern und Gewölben aufzuführen, sie wohl zu verbinden und ihnen die erforderliche Stärke und Dauer zu geben wissen.

Von einem Meistergesellen oder Mauerballier fodert man fast die nämliche Geschicklichkeit, dagegen aber von einem gemeinen Gesellen nicht mehr, als daß er gut Kalk zu löschen, Mörtel zu machen, Mauren lothrecht aufzuführen, die Steine wohl zu verbinden, ein Gewölb zu spannen und ein Dach in Kalk zu legen wisse.

Mauris heißen die Kattune, welche von der Küste Koromandel kommen.

Maurite oder **Maurizi** ist eine zusammenziehende Vitriolerde, welche auf der Insel Cypern gefunden und zur Bereitung des schwarzen nikosischen Saffians gebraucht wird.

Maurrachen s. Morgeln.

Maus, s. Muskel.

Maus, *Mus* ist beym Linnee ein zahlreiches Geschlecht, welches unter die nagenden Thiere oder in die vierte Ordnung der säugenden Thiere gehört. Er giebt weiter kein allgemeines Kennzeichen an, als daß die untern Schneidezähne scharf und spitzig sind. Daher rechnet er auch viele Thiere dahin, wo-

wovon andere Naturlehrer besondere Klassen machen, z. E. Ratten, Murmelthiere, Meerschweinchen, Hamster ꝛc. Die gemeine Maus ist ein kleines vierfüßiges Thier, hat einen bald grauen, bald röthlichen Balg, zugespitzten Kopf, runde Ohren, schöne schwarze, glänzende Augen, einen langen Bart und langen aber nackten Schwanz, 5 Zähen an jedem Fuß und 16 Zähne, worunter 4 scharfe Schneidezähne sind. Sie theilen sich in Haus-, Feld-, Wald- und Wassermäuse ab. Die Hausmäuse sind entweder gemeine, *Mus musculus*, oder Spitzmäuse, wovon wir an seinem Ort besonders handeln werden; oder Rattenmäuse, wovon das Wort Ratte nachzusehen ist. Diejenigen Feldmäuse, welche an der Fläche des Erdbodens hinwühlen und die Erde etwas aufwerfen, daß man ihre Bahn sehen kann, werden Fahr- oder Rittmäuse, *Mus gregarius* genennet. Sie sind etwas größer als die Hausmäuse. Der Hamster gehört zu ihrer Art. Die norwegischen Sichelmäuse oder Lemnigers, *Mus Lemnus* werden also genannt, weil sie das Kraut so abfressen, als wenn es mit der Sichel abgeschnitten worden wäre. Sie laufen auf die Bäume. Die Holz- und Waldmäuse haben wieder verschiedene Gattungen unter sich. Dahin gehören: 1) die eigentliche Holzmaus, *Mus sylvaticus*, welche im faulen Holze heckt und sich nährt. 2) Die Haselmaus, die kleine oder gemeine Haselmaus, Scharmaus, *Mus avellanarius* ist so groß und fast so gestaltet, wie eine Ratte, über den Rücken und an beoden Seiten aschenfarb, im übrigen aber mehr röthlich, besonders an dem Kopfe; an dem Bauch, den Füßen und an dem untern Theile des Schwanzes ist sie weiß. Letzterer ist um und um mit Haaren besetzt und sonderlich am Ende. Diese kleinen Hasel-

mäuse liegen gerne in hohlen Bäumen, meiden aber diejenigen, in welchen Ameisen wimmeln; auch steigen sie auf die Haselstauden, hohlen sich Nüsse, und vergraben sie in die Erde. Die großen Haselmäuse, Zieselmäuse oder Bilchmäuse, *Mus citellus*, kommen den Wieseln an Größe bey, sind lang und dünn, haben einen ganz kurzen Schwanz und einen lichten aschfarbenen Balg. Der Kopf und das Gebiß gleicht einer Hausmaus, statt der Ohren aber haben sie nur eine kleine Oefnung, wie der Maulwurf, durch welche sie jedoch scharf hören. Sie wohnen in der Erde und graben weit um sich. Sie fressen mehr Eicheln und Buchäckern als Haselnüsse. Wenn jedoch die Baumfrüchte nicht gerathen, so begeben sie sich in die Korn- und Dinkelfelder, wo sie großen Schaden stiften. Die gemeine Haselmaus ist so giftig, daß ihr Biß rasend machen kann, die Bilchmaus hingegen hat ein schmackhaftes und wohl geniesbares Fleisch. Ihre Bälge werden von den Kirschnern mit den Hamsterfellen verarbeitet. Die **Wassermäuse** halten sich meistens an den Ufern der Bäche und Gräben auf, nähren sich von Wurzeln, Kräutern und kleinen Fischen und der Brut größerer Fische, wodurch sie der Teichfischerey großen Schaden zufügen.

Unter allen Mäusen sind die Feldmäuse die schädlichsten, weil sie sich ausserordentlich vermehren und bisweilen die halbe Erndte eines Landes verzehren. Wenn sie einmal überhand genommen haben, so ist Menschen Hülfe fast vergeblich, bis Nässe und Frost sie aufreibt, oder bis sie sich aus Hunger selbst fressen. Gemeiniglich kommen sie nach nassen Jahren, retiriren sich bey der Nässe auf die Anhöhen und bey den folgenden trockenen Jahren begeben sie sich in die Tiefen und besonders in die schweren Felder, wo sie am bequemsten miniren können. Die Marder,

Igel,

Igel, Wiesel, Schweine, Krähen und Raben verzehren eine ungeheure Menge von ihnen, und man sollte billig nach nassen Jahren der Jägerey eine Zeitlang das Schiessen dieser angeblichen Raubthiere verbieten. Unter allen Mitteln, welche man bey der Plage des Mausbisses versucht hat, sind die würksamsten, wenn man von dünnem Holze kleine Gestelle, etwa 4 Schuhe hoch, in die Felder steckt, damit sich die Krähen und Raben darauf setzen und den Mäusen auflauren können, und wenn man Mäusehütten aufrichttt. Man gräbt nämlich große Wasserkufen in die Felder, faßt den Rand der mit Wasser gefüllten Kufen mit lauter Fallbretchen ein, bestreuet das Wasser dicht mit Spreu, daß vom Wasser gar nichts zu sehen ist und setzt über die Kufe eine kleine Hütte, welche aber an allen Seiten offen stehet. Die Mäuse kommen häufig herbey, und indem sie von dem vermeinten Getraidhaufen fressen wollen, fallen sie in das Wasser. Man kann in einer solchen Hütte täglich mehrere hundert fangen, die man fleißig herausnehmen und auf einem andern Platz der Felder verbrennen muß. Der Geruch vertreibt sie sodann ebenfalls auf eine gute Strecke.

Ueber diesen wichtigen Gegenstand ist eine kleine Schrift nachzulesen, unter dem Titel: Die Feldmäuse und ihre Verwüstung im Jahr 1773. Ein Wort zu seiner Zeit an die Ortsobrigkeit und den Landmann in Franken, von ihrem fränkischen Landsmanne. Gedruckt im Jahr 1786. 1 $\frac{1}{2}$ Bogen.

Wir merken übrigens nur noch an, daß nichts den Feldmäusen förderlicher seye, als der grobe Mist vor der Herbstsaat und die 2 Jahre zum Abgrasen stehen bleibende Kleeäcker. Alle Kleeäcker in der Brache sollten um Bartholomäi umgerissen werden.

Mausbiß heißt der Schaden, welchen die Mäuse in den Feldern anrichten. Man sehe hievon den vorhergehenden Artickel nach.

Maus (die) herausnehmen, nennen die unwissenden Kurschmiede eine sehr nachtheilige Operation, welche darinnen bestehet, daß sie einen an jeder Seite neben der Nase liegenden Muskel, welcher *Clerator labii anterioris* heißt und dazu dient, um die vordere Lippe aufzuheben, und bis an die Augenhelle hinauf reicht, ausschneiden oder ausreissen. Sie glauben dadurch schwachen Augen zu helfen, erreichen aber dadurch nichts weiter, als daß sie das Pferd unter den grausamsten Schmerzen verstümmeln und einer wahren Lebensgefahr aussetzen.

Mauser nennet man diejenigen Krebse, welche die alte harte Schale abgelegt haben, und deren neue noch weich ist.

Maut, s. Accise.

Max'd'or, eine churbayrische Goldmünze, welche zween Goldgulden oder $\frac{2}{3}$ einer Karoline gleich ist und 119 Dukateneßchen wiegt. Ihr dermaliger Werth ist 7 fl. 20 kr. nach dem Konventions: 24 Guldenfuß.

May. Die landwirthschaftlichen Geschäfte in diesem Monat sind folgende:

I. Bey dem Feld- und Wiesenbau.

1) Was im vorhergehenden Monat von der Sommersaat nicht bestellt werden konnte, muß gleich zu Anfang dieses Monats noch besorgt werden. 2) Kraut- Rüben- und Flachsländer werden zugerichtet; und 3) der Knalllein oder spate Flachs wird gegen das Ende dieses Monats gesäet. 4) Zum Hirsen und Hanf rührt man die Aecker mit Anfang dieses Monats. 5) Urbanstag ist die gewöhnliche Zeit zur Hanfsaat in feuchten Boden; in Sandboden hingegen muß sie früher vorgenommen werden. 6) Hei:

6) Heidekorn säet man in der letzten Hälfte; 7) Bohnen und Mohn hingegen in der ersten. 8) Wenn sich der Weizen und Dinkel zu sehr überwachsen will, muß er geschröpft werden. 9) Ist der Hopfen zu Stängeln anzuleiten, und hierauf zum andernmal zu behacken. 10) In der Mitte des Monats verpflanzt man das Kraut in die Kohlgärten. 11) Das Unkraut in den Aeckern ist fleissig auszuraufen und dem Vieh zu füttern; im Winterfeld aber muß man damit in der Hälfte dieses Monats aufhören. 12) Wird Dung auf das Brachfeld geführt und mit dessen Umackerung angefangen.

II. In dem Küchengarten.

1) Säet man weiße und gelbe Rüben, Majoran, Basilien, Sellerie, Gurken, Erbsen, Sallat und legt Bohnen. 2) Der Frühekohl wird zum andernmal behackt und den Melonen werden die Herz- und Rebenranken ausgebrochen. 3) Den zuerst gepflanzten Sellerie kann man behacken und die Zuckererbsen stängeln. 4) Das Unkraut muß fleißig ausgerauft werden. 5) Kann man noch junge Zwiebeln und Wintermajoran verpflanzen.

III. In dem Baumgarten.

1) Muß man fleißig nachsehen, ob sich nicht Geschmeiß an die Blätter der jungen Bäume legt, und diese mit allem, was darauf ist, verbrennen. 2) Muß man die jungen Stämme von den Stech- und Kneipwürmern sorgfältig reinigen. 3) Wenn die gepfropften Zweige welk werden, so nimmt man von den Wurzeln die alte Erde hinweg und legt frische dafür an. 4) Die an den Stämmen oder unten an der Wurzel auswachsende Räuber muß man verschneiden, jedoch nicht, wenn sie in der Blüthe sind. 5) Ist das häufig um den Stamm wachsende Gras wegzuschaffen. 6) Wenn die jungen

Pflan-

Pflaumenbäume keine Früchte bringen wollen, muß man sie gleich im Anfang dieses Monats stutzen. 7) Die im Januar und Februar gesteckten Kerne werden jetzt junge Bäumchen getrieben haben, welche man in diesem Monat verpflanzt. 8) Wenn in der Blüthe das Laub gelb werden will, muß man die Erde an der Wurzel ausgraben und sehen, ob sich Würmer oder Ameisen dabey aufhalten, welche man mit Ofenruß und Kreide vertreiben und die Erde mit Rindsblut und Fleischwasser begießen kann.

IV. In den Weinbergen.

1) Sobald der Weinstock anfängt Blätter zu treiben, wird die Renke vorgenommen. 2) In der Mitte dieses Monats wird der Weinberg das erstemal, aber tief behackt. 3) Gegen Ende desselben folgt die Breche, da nämlich allein die untersten Blätter bis an den Saamen abgebrochen, die neben dem Saamen aber, wie auch die obern gelassen werden. 4) Ist jetzt die bequemste Zeit Reben zu impfen oder zu pfropfen, ob schon der alte Stamm ausschlägt; die jungen Zweige hingegen muß man wohl verwahren, daß sie nicht ausschlagen. Zu dem Ende werden Hohlziegel darauf gelegt. 5) Werden in diesem Monat die Setzlingsgruben umgehackt.

V. Im Walde

kann man, wo das Tannen- und Föhren- oder Kieferholz zu dick stehet, Latten und Stangen schlagen lassen, damit das andere desto besser fortwachse.

VI. Bey der Viehzucht.

1) Muß man bey Nebel und Thau das Vieh durchaus nicht auf die Weide lassen. 2) Giebt man ihm zur Vorbauung gegen Krankheiten einmal Lorbeer und Meisterwurz oder Alantwurzel mit Salz zu fressen. 3) Werden die Kühe jetzt zugelassen, wenn sie um Lichtmeß kalben sollen. 4) Läßt man

die

die Ochsenkälber und Hammellämmer verschneiden. 5) In der Mitte dieses Monats, je nachdem die Witterung ist, oder gegen Ende desselben wird die Schaafschur vorgenommen; auch werden die Lämmer abgesetzt und mit dem Geltvieh ausgetrieben. 6) Die Schweine treibt man jetzt auf die Brachfelder. 7) Bey der Pferdezucht nimmt die Beschellzeit mit der Hälfte dieses Monats ein Ende, und die jungen Pferde werden wallacht oder ausgeworfen.

VII. Bey dem Federvieh.

1) Werden die alten Gänse berupft. 2) Den Hühnern kann man noch Eyer unterlegen. 3) Den jungen Hühnern muß man Feldkümmel und Quendel, oder etwas Hammerschlag in das Saufen legen, weil sie sonsten in der Kornblüthe leicht krepiren.

VIII. Bey der Bienenzucht.

1) Wird das Leutenbret in den Stöcken eröfnet und das ganz alte Wachs ausgeschnitten, damit die Bienen ein neues Gebäude führen. 2) Werden die neuen Körbe und Stöcke an die Sonne gelegt, damit sie vor dem Schwärmen noch recht austrocknen. 3) Muß man auf die Vorschwärme fleißig obacht geben, die sich in diesem Monat gerne ereignen.

IX. Bey der Fischerey.

Fängt 1) der Krebs- Aal- und Lachsfang an. 2) Ist die beste Zeit, Streichkarpfen und den zweyjährigen Saamen auszusetzen. 3) Streichen in diesem Monat die Karpfen, Karauschen, Pärsche, Näßlinge und Grundeln.

Maye, eine junge Birke. Es ist ein schädlicher Mißbrauch, welcher viel Holz verderbt, daß man am ersten May junge Birken abzuhauen und vor die Häuser und Kirchen und insbesondere in katholischen

schen Ländern am Fronleichnamstag an die Altäre zu stecken pflegt. In einem kleinen Ländchen kann diese Ceremonie alle Jahre ein paar tausend Bäume kosten.

Mayerhof, s. Meyerhof.

Mayfeld, s. Damm.

Mayland oder *Milano*, die Hauptstadt des Herzogthums gleiches Namens in Italien, hält Buch und Rechnung in Lire zu 20 Soldi a 12 Dinari. Man bedient sich in Wechseln nach einigen Plätzen eines fingirten Scudo di Cambio, auch Scudo imperiale genannt, welcher zu 5 Lire 17 Soldi oder 117 Soldi imperiale a 12 Dinari imperiali gerechnet wird, ingleichem des Scudo corrente, zu 5 Lire 15 Soldi oder 15 Soldi corrente a 12 Denari corrente. Die Valuta ist also entweder imperiale oder corrente. Ihren Unterschied verursacht der Filippo oder Philippsthaler, welcher in valuta imperiale stets einen vesten Preiß von 5 Lire 6 Soldi behalten hat, in valuta corrente aber etliche mal erhöhet worden ist. Seit 1750. stehet er auf $7\frac{1}{2}$ Lire corrente. Dermalen vergleichen sich also 106 Lire oder Sold. imper. mit 150 Lire oder Soldi corr.; 212 Scudi imper. mit 1755. Lire corr.; 1219 Scudi imper. mit 1755 Soldi corr.; 4 Scudi corr. mit 23 Lire corr. und 15 Lire corr. mit 212 Soldi imper.

Die wirklich geprägte Münzen sind: *a*) in Gold Doppie oder Doble 130 Grani schwer zu 25 Lire, 5 Soldi corr. *b*) In Silber, Ducatoni 26 Den. schwer zu 8 Lire 12 Soldi corr.; Filippi, $22\frac{3}{4}$ Den. schwer zu 7 L. 10 S. c.; Lire a 20 und Parbajolle a $2\frac{1}{2}$ Soldi corr. dann Soldi corr. Ferner ganze Thaler von 1779. zu 6 Lire; halbe Thaler von 1780. zu 3 Lire; ganze Liri von 1773. zu 1 Lire oder 20 Soldi; halbe Liri von 1727. zu 10 Soldi, und Viertels Liri zu 5 Soldi. *c*) In

Kup-

Kupfer, ganze Soldistücke von 1779. zu 1 Soldo, halbe dergleichen von 1779. zu 6 Denari, Quatrinistücke von 1779. zu 3 Denari; dergleichen viereckigte Viertelssoldistücke ohne Jahrzahl zu 3 Denari.

Von fremden Münzen sind im Umlauf: *a*) In Gold, Spanische Doblonen von 132 Grani, wenn sie gepreßt oder geprägt sind, für 25 Lire 10 Soldi corr.; dergleichen mit 2 Säulen für 25 Lire, cor.; alte franz. Louisd'or von 132 Grani für 25 L. 10. S. c.; Mirletons von 128 Grani für 24 L. 12½ S. c.; Schild- und Sonnenlouisd'or von 160 Gr. für 31 L. c.; Louisd'or mit Maltheserkreuz von 8 Denier für 37 L. 2½ S. c; dito Noailles von 10 Den. für 46 L. 2½ S. c.; Genuesische Doblas von 132 Grani für 25 L. 7½ S. c.; Florentin. Doblas von 132 Gr. für 25 L. 15 S. c.; Römische dito von 1721. u. Savoj. alte Doblas von 130 Gr. für 25 L. c.; Mantuanische alte Doblas a 130 Gr. für 25 L. c.; Lisboninen von 8¾ Den. für 41 L. corr.; Portugiesische Dobras von 23 Den. von 10 Gr. für 110 L. c.; Venetianische und Florentinische Zechini a 68 Gr. für 14 L. 10 S. c.; Savoj. Zechini und Kremnitzer Dukaten a 68 Gr. für 14 L. 7½ S. c.; Wiener und Holländ. Dukaten a 68 Gr. für 14 L. 5 S. c. *b*) In Silber, Genovinen von 31⅓ Den. für 10 L. 5 S. c.; Savoj. oder Matuan. Ducatons a 26 Den. für 8 L. 9 S. c.; Venetianische dito a 25 Den. 20 Gr. für 8 L. 8 S. c.; Florentin. dito a 25 D. für 8 L. 7½; deutsche dito a 26 Den. für 8 L. 5 S. c.; Römische dito von 1721 a 26 Den. für 8 L. 2½ S. c.; Französische Palm Kronthaler von 25 Den. für 7 L. 16 S. c.; neue Piemontes. Scudi von 24 Den. 10 G. für 7 L. 12½ S. cor.; Franz. Laubthaler a 24 Den. 2 Gr. für 7 L. 11

Soldi corr.; Venet. Guistini von 22¾ Denari für 7 Lire 7½ Soldi cor.; Livorini della Torre, o Torri a 22 D. 4½ Grani für 6 L. 19 S. c.; Detti della Rose a 21¼ D. für 6 L. 12½ S. c.; alte franz. Louisblanc a 22 Den. 4 G. für 6 L. 19 S. c.; Spanische geprägte Piaster mit Cast. Wap. a 22 Den. für 3 L. 8½ S. c.; halbe detto für 3 L. 8½ S. cor.; Spanische Piaster mit Säulen und Kugeln a 22 Den. für 6 L. 16 S. c.; Franz. Navarrathaler a 19 D. 22 G. für 6 L. 5 S. c.; Bologn. Scudi a 19 D. 20 Gr. für 6 L. 4 S. c.; Französ. IL Thaler a 19 D. 4 G. für 6 L. c.; Genuef. Scudi di S. Gio. Battista a 17 D. für 5 L. 6 S. corr.; Römische Testonen bis 1721. a 7 D. 6. Gr. für 2 L. 5 S. c.; dito Paoli a 2 D. 10 G. für 15 S. c.; alte Savoiſ. Liras a 4 Den. 20 Gr. für 1 Lir. 10 S. c.

Mayland wechselt und giebt: nach Amsterdam 58 Soldi corr. für 1 fl. Banko; nach Antwerpen 57 S. c. für 1 fl. Permis.; Augsburg 68 Soldi c. für 1 fl. corr. Bisenzone 184 Soldi imper. für 1 Sc. Marche; Bolzano 64 S. imper. für 1 fl. Giro; Genua 72 S. imp. für 4 Lire 12 Soldi fuori Banko; Lyon und Paris 55 S. imper. für 1 Ecu; Livorno 127½ S. corr. für 1 Pezza; London 30 Lire 8 Soldi corr. für 1 Pfund Sterling; Neapel 110 S. corr. für 1 Duc. del Regn.; Novi 184 S. imp. für 1 Scudo march.; Rom 138 S. c. für 1 Scudo mon.; Venedig 84½ S. corr. für 1 Duc.; in Piccoli und Wien 67 S. c. für 1 fl. corr. p. Cassa.

Die Briefe, welche auf Mayland traßirt werden, haben folgende Uso: aus Bergamo und Venedig 1 Uso 20 Tage nach Dato; Amsterdam, Cadix und Madrid 1 Uso, 2 Monate oder 60 Tage nach dato; Basel und Genf 8 oder 15 Tage nach Sicht;

Bo-

Bologna, Bolzano, Neapel, Rom und Zürich sind auf einen vesten Tag, aus Bologna und Rom aber auch a Uso 15 Tage nach Sicht. Eben so ist ein Uso bey Florenz und Livorno 15 Tage nach Sicht; aus Genua, Piazenza und Turin a Uso 8 Tage nach Sicht; aus Turin auch, und aus Novi auf Sicht oder 8 und 15 Tage Sicht; aus Augsburg, St. Gallen und Wien 14 Tage nach Sicht und aus London 3 Monate nach Dato.

Mayland hat keine bestimmten Respekttage, jedoch kann der Präsentant dem Receptanten einige Tage Aufschub geben, in welchem Fall er den Wechsel dem Notarius der Kaufmannskammer präsentiren muß, welcher das Datum darauf schreibt.

Das Ellenmaas allhier heißt Braccio und ist zu Wollenwaaren anders als zu Seidenwaaren. Die Wollenbraccio ist $1\frac{3}{8}$ Prozent länger, die Seidenbracce aber $24\frac{3}{8}$ Prozent kürzer als die Berlinische Elle.

Das Getraid mißt man nach Mina zu 14 Rabi oder 28 Moggi oder Sacci oder 224 Staia oder 448 Starelli, 4 Moggi sind gleich 24 Himten in Hamburg.

Das Maas flüßiger Sachen, Brenta, hat 30 Stari, 6 Mine, 12 Quartani, 48 Pinte oder 384 Boccali, 1 Boccali Wein wiegt 28 Oncie.

Das Handelsgewicht hat zweyerley Pfund oder Livre, 1 Pf. Peso grosso hat 28, 1 Pf. Peso sottile aber 12 Oncie. Peso grosso ist $63\frac{1}{4}$ Pf. schwerer, und Peso sottile $42\frac{1}{1}\frac{3}{6}$ Prozent leichter als das Berlinische Gewicht.

Bey dem Gold- und Silbergewicht hat 1 Mark 8 Oncie, 192 Denari, 4608 Grani. 152 Mark

in Mayland sind gleich 153 Mark Kölnisch. Man probirt 1 Mark fein Gold a 24 Carati a 24 Parti fein und 1 Mark fein Silber a 12 Denari a 24 Grani fein.

Maylaendisches Gold nennet man das aus Mayland kommende, zu dünnem Drat gezogene, nachher zu Lahn geglättete und auf kleine Rollen gewickelte Silber, welches nur auf einer Seite, aber so gut vergoldet ist, daß, wenn es nachher gesponnen wird, nichts als Gold zu sehen ist. Die Kunst, Silberlahn nur auf einer Seite zu vergolden, ist ein Geheimniß, in dessen ausschlüßigem Besitze sich die Mayländer noch befinden, und welches zu erforschen sich die Franzosen schon viele vergebliche Mühe gegeben haben.

Mayon oder **Seling** ist eine Siamesische Silbermünze, welche 8 Sols 1 Denier am Werthe hat.

Mays, s. türkischer Waizen.

Maywachs nennen die Förster den jungen Frühjahrstrieb, sonderlich in den Nadelhölzern.

Mecasulnil heißt in Indien die Schote, welche die Vanille beschließt.

Mechanik heißt diejenige mathematische Wissenschaft, welche die Gesetze der Bewegung untersucht, und lehret, wie durch Werkzeuge und Maschinen große Bewegungen mit wenigen Menschen und Lastvieh, oder in kürzerer Zeit hervorgebracht werden können. Der ausgebreitete Nutzen dieser Wissenschaft ist bekannt, und keine Gewerbe, keine Handlung und keine Landwirthschaft kann ohne sie bestehen. Grund genug für den Kameralisten, sich damit wohl bekannt zu machen. Man vergleiche hiemit den Artikel Maschine.

Mechanikus heißt entweder ein Lehrer der Mechanik, oder ein Künſtler, welcher mathematiſche Inſtrumenten verfertigt.

Mecklenburgiſche Wirthſchaft, ſ. Koppelwirthſchaft.

Medailleur oder **Stempelſchneider** heißen diejenigen Künſtler, welche entweder ſelbſten Schauſtücke erfinden und prägen, oder in öffentlichen Münzen angeſtellet ſind, um die Stempel zu verfertigen, womit die Münzen geprägt werden.

Medicago, ſ. Klee.

Mediciniſche Polizey. Dieſer höchſtwichtige Theil der allgemeinen Polizeywiſſenſchaft begreift in ſich die Aufſicht über alles, was zur Erhaltung der menſchlichen Geſundheit dient, und ohne Beyhülfe der Obrigkeit nicht angeordnet werden kann. Dahin gehört die Beſtellung hinlänglicher und geſchickter Aerzte, Wundärzte, Apotheker, Geburtshelfer und Hebammen; die Abſtellung der Pfuſchereyen, wodurch ſo viele Leute um das Leben kommen; wirkſame Anſtalten gegen einreiſſende Seuchen und andere Krankheiten; die Vorſorge für geſunde und unſchädliche Nahrungsmittel, die gar oft aus Unwiſſenheit oder Gewinnſucht verfälſcht werden; die Vorſorge, daß auch arme Leute von Aerzten berathen und mit Arzneyen unentgeldlich verſorgt werden; und endlich gemeinſchaftliche Berathſchlagungen der Aerzte im Lande bey beſonders wichtigen und ſeltenen Vorfällen. In kleinen Ländern, welche nur einen ſogenannten Phyſikus oder höchſtens ein Paar beſolden können, müſſen die Landeskollegien alles dieſes beſorgen, und ſich dabey des Gutachtens ihres ordentlichen Arztes bedienen; in gröſſern Ländern aber errichtet man hierzu beſondere *Collegia medica* oder Sanitätsräthe. Dieſe haben gemeiniglich einen Rath aus den Landeskollegien

zum Präsidenten oder Direktor, und die vorhandenen Aerzte, samt den geschicktesten Wundärzten und Apothekern zu Assessoren. Sie examiniren die neuen Aerzte, Wundärzte, Apotheker, Geburtshelfer und Hebammen, schreiben ihnen ihre Taxen vor, entscheiden alle im Medicinalwesen vorkommende Streitigkeiten, visitiren die Apotheken, berathen sich untereinander über vorkommende wichtige Fälle in ihrer Praxis, erhalten hierüber von den Landärzten Berichte und ertheilen ihnen angemessene Vorschriften, und treffen die erforderlichen Anstalten bey einreissenden Seuchen bey Menschen und Viehe.

Wer sich von der Wichtigkeit und dem großen Umfang der medizinischen Polizey einen vollständigen Begrif machen will, den verweisen wir auf Franks medicinische Polizey.

Medium, s. Alligation.

Meelma, s. Lachs.

Meeraal oder **Seeaal**, **Conger** ist ein großer Seefisch, der dem Aale sehr gleicht, aber ein derberes und vesteres Fleisch hat. Er wird an den Küsten von Bretagne gefangen.

Meerfenchel, **Bacillen**, *Chrithmum*, ein ständiges Kraut von dicken saftigen Blättern, welches dem Fenchel ziemlich gleicht und an steinigten Meerufern, sonderlich in Italien wächst. Man pflegt es wie Capern einzumachen und als Salat zu essen.

Meergras, **Seegras**, **Seenessel**, *Alga*. Die neuern Naturforscher begreifen unter *Alga* alle Pflanzen, welche sich geschwind voll Wasser anziehen und eben so leicht wieder trocken werden; Tournefort hingegen blos Wasserpflanzen, deren Blätter ganz sind. Es giebt Algen im Meer und im süßen Wasser. Alle, besonders aber jene, sind ein vortreffliches Düngungsmittel, man mag sie nun vorhero dem

Vieh

Vieh unterstreuen oder gleich frisch auf den Acker bringen.

Meerhecht, Seehecht, lat. *Gadus merlacius*, fr. *Merluche*, *Brochet de Mer*, *Spet*, ein dem Hechte ähnlicher Fisch mit Bauchfinnen vor den Brustfinnen und 2 Rückenfinnen. Eine Art davon ist die *Bécune* der Franzosen, welche 10 bis 12 Fuß lang ist und an der Goldküste Jak genannt wird. Sie ist von der amerikanischen, welche auch Meerschnepfe, *Centriscus scolopax*, *L.* genant wird, wohl zu unterscheiden. Das Fleisch der guineischen Art ist vest und weiß, und schmeckt wie gewöhnliches Hechtfleisch, muß aber mit Vorsicht genossen werden, weil der Fisch oft giftige Pflanzen frißt, die sein Fleisch tödtlich machen. Wenn seine Zähne schwarz sind und die Leber nur ein wenig bitter ist, so ist sein Fleisch für giftig zu achten,

Meerhund, s. Seehund.

Meerkalb, s. ebendas.

Meerkiefer, **Meerföhre**, *Pinus maritima*, *L.* wächst in Italien auf den Bergen, hat 7 bis 8 Zoll lange hellgrüne Nadeln und 7 Zoll lange pyramidenförmige Zapfen und schwarze Saamenkörner. Das Holz ist wenig harzig. Der Saame gehet leicht auf, und nach 3 Jahren kann man die jungen Bäumchen sicher verpflanzen. Sie wächst übrigens schwächer als unsere gemeine Kiefer und kommt in unsern rauhen Gegenden nicht so gut fort.

Meerkirschbaum, **Erdbeerbaum**, *Arbutus unedo*, *L.* ist ein kleiner Baum, welcher in unsern Gärten unter den Schirmgewächsen gehalten wird, und dem Lorbeerbaum an Gestalt und Blättern ziemlich gleicht, doch sind diese sägenförmig eingekerbt und in der Mitte mit einer rothen Ader durchzogen. Seine Frucht ist rund und dick, in der Größe wie die Escheritzen oder Speyerlinge, roth und fast wie

Erdbeeren gestaltet. Sie taugt blos zur Lockspeise der Vögel, das Laub des Baums hingegen brauchen die Weißgerber zur Bereitung ihrer Felle.

Meerkreuzdorn, s. Weidendorn.

Meerkuh, s. Seekuh.

Meerkützel, s. Blackfisch.

Meerlinsen, Wasserlinsen, Entenflott, Entengrieß oder **Entengrütze**, *Lemna*, ist ein kleines Wassergewächs, dessen Blätter immer grün, rund, klein, dünn und wie Linsen gestaltet sind. An der Unterfläche derselben hängt eine feine einfache Wurzel herab, die sich mit einem dicken kegelförmigen Körperchen endigt. An diesem Blatt wachsen bald mehrere Blätterchen an, bis in kurzer Zeit die ganze Oberfläche des Wassers damit bedeckt ist. Jedoch vermehren sie sich auch durch den Saamen, welcher in dem untersten Häutchen des Blatts eingewickelt liegt, und nur durch ein Vergrösserungsglas zu erkennen ist. Die Meerlinsen kommen mit der Ankunft der Schwalben unten aus dem Wasser herauf und senken sich bey dem Abzug dieser Vögel wieder unter das Wasser. Sie finden sich nur auf stillstehenden Wassern ein und sind eine angenehme Speise für die Enten und Gänse. Auch die Hühner fressen sie gern, wenn man sie mit Kleyen vermischt.

Meermoench, s Meerschwein.

Meerochs, s. Wallroß.

Meerpferd, s. ebendas.

Meerrettig, Kreen, *Cochlearia armoracia*, *L.* ist ein bekanntes Küchengewächs, welches man seiner Wurzel wegen bauet, die weiß, lang, dick und von einem herben Geschmack ist, und meistens zum Rindfleisch genossen wird. Die Blätter werden mit ihren Stielen über Ellen lang und 6 bis 7 Zoll breit, laufen oben und unten etwas spitzig zu und sind am

Ran-

Rande ein wenig gekerbt. Zwischen denselben wachsen Stengel von zween Schuhen hoch, welche kleine, vierblättrige, weiße, auch zuweilen purpurfarbene Blumen tragen, worauf ein schwarzer rundlicher Saamen in einer schwammichten Frucht oder Schote kommt. Er liebt einen lockern, feuchten und fetten Grund. Die Wurzeln werden in so viele Stücke zerschnitten als Triebaugen daran sind, und im Frühlinge einen halben Fuß breit voneinander in die Erde gelegt. Man muß sie 3 Jahre lang im Boden liegen lassen und mit fettem Mist versorgen, wenn sie recht groß und schmackhaft werden sollen. Wo sie aber einmal gestanden haben, sind sie sehr schwer und auf keine andere Art zu vertilgen, als wenn man die Blätter alle 14 Tage abstößt. Sie treiben immer wieder nach und erschöpfen sich dadurch so sehr, daß die Wurzel endlich abstehen muß.

Meersalz, s. Salz.

Meerschaum ist eine sehr leichte, weiße und feine Erde, welche in Natolien gegraben wird, und woraus man die bekannten Pfeifenköpfe verfertigt. In den Apotheken kommt unter diesem Namen ein Bein des Blackfisches vor, wovon unter letzterm Worte Erwähnung geschahe.

Meerschwamm, *Spongia officinalis*, ist ein löcherigtes Gewächs, welches von unterschiedlicher Größe und Farbe an vielen Orten am Meere wachsend gefunden und meistens über Italien zu uns gebracht wird. Man findet ihn in den Apotheken bald gröber, bald feiner, den länglichten mit dem platten, ungleichen, runden und ungestalten vermischt. Er ist einem wollichten, weichen Gewebe gleich, welches ganz ungleiche Oefnungen und Löcher hat, auch an Farbe bald dunkelgelb und bald hellbraun ist. Man hält ihn für die Wohnung unbekannter See-

thiere. Man bedient sich desselben zum Waschen und Baden, und in der Wundarzney zum Verband.

Meerschwein ist der deutsche Name verschiedener Seefische, die alle unter das Hauptgeschlecht der Wallfische gehören, indem sie, wie diese, einen großen Kopf ohne Hals, einen weiten Rachen, ein rundes Maul, oben in dem Kopf ein Loch, wodurch sie Luft schöpfen und Wasser sprützen, einen erhabenen Rücken, breiten Schwanz, ein dem Schweinsfleisch gleichendes und mit Speck bedecktes Fleisch, und keine Gräten, sondern Beiner und Knochen haben. Man rechnet hieher 1) den sogenannten Delphin, von dessen Neigung zu den Menschen so viel gedichtet wurde, dessen Existenz aber doch noch ungewiß ist, und von vielen widersprochen wird. 2) Das eigentlich sogenannte Meerschwein, *Porcus marinus*, welches wirklich vorhanden ist, und sowohl in der Nord- als spanischen See bis nach Amerika gesehen und gefangen wird. Es kommt in zahlreicher Gesellschaft den Schiffen oft so nahe, daß es mit Harpunen erlegt werden kann. Es hat ein plattes und spitziges Maul, eine graue Haut, Eingeweide wie die Schweine, einen zween Finger dicken Speck und grunzt wie ein Schwein. Sein Fleisch ist schwärzlich und nicht leicht zu verdauen, wird aber gleichwohl gegessen. Aus dem Speck brennt man Thran. 3) Die dritte Gattung von Meerschweinen findet man auch in der Nord- und spanischen See. Sie ist von der vorhergehenden darinnen unterschieden, daß sie ein rundes und glattes Maul hat, und weil dieses den Kappen einiger Mönche gleicht, wird sie auch Meermönch genannt. 4) Das große Meer- oder sogenannte Wallschwein hat eine Floßfeder mitten auf dem Rücken und 2 am Bauche, eine runde und lange Schnauze und ist so groß, daß er wohl 1000 Pfun-

Pfunde wiegt. Seine Haut ist spiegelglatt und ohne Schuppen, auf dem Rücken schwarz, unten am Bauche röthlich und an beoden Seiten bläulich. Es hat 40 große und scharf schneidende Zähne, einen langen Schwanz und kleine Augen. Aus seinem Speck wird Thran gesotten.

Den Namen **Meerschweinchen, Meerferkel.** führet auch ein Thier des vesten Landes; welches die Naturforscher *Mus porcellus* nennen. Es ist ein kleines vierfüßiges Thier, kurz und dick, wie ein mittelmäsiger Igel, und kleiner als ein Kaninchen, welchem es in Ansehung seiner Fruchtbarkeit, Speise, Wartung und Geschmack seines Fleisches ziemlich gleich kommt, nur daß es der Gestalt nach sich dem Schweine mehr nähert, schneller lauft und wie ein Schwein grunzt. Die Kälte kann es nicht wohl ertragen und muß also warm gehalten werden. Den Namen Meerferkel erhalten diese Thierchen daher, weil sie aus Brasilien und also über das Meer zu uns gebracht wurden.

Meerspargel, s. Spargel.

Meerspinne, s. Blackfisch und Taschenkrebs.

Meesch, s. Mösch.

Meet, Melicraton, Hydromet ist ein aus Wasser und Honig gekochtes Getränke. Es war in vorigen Zeiten in Deutschland sehr gemein, wird aber jetzt meistens nur in solchen Ländern gebräuet, welche keinen Weinwachs, aber viel Honig haben. Am häufigsten findet man ihn in Rußland, Pohlen und Litthauen. Die beste Art Meet zu bereiten ist folgende. Man nimmt auf ein Maas guten Honig 8 Maas frisches Bronnenwasser, läßt es in einem weiten Kessel bey sanftem Feuer, ohne Rauch, sieden und schäumt es so lange ab, bis es ganz klar wird. Ist der Meet erkaltet, so bringt man ihn in ein Faß, welches 2 bis 3 Querfinger breit leer

blei-

bleiben muß, damit er vergähren kann, und hängt allerley Gewürze, besonders aber Muskatenblüthen, Muskatennüsse und Würznelken, wozu man auch Zimmt, Ingwer, Kordamumen und Galgant nehmen kann, in Leinwand eingenähet, durch das Spundloch hinein und läßt ihn wenigstens ein Jahr lang also im Keller liegen. Je länger er liegt, um so besser wird er; man muß ihn aber um so stärker einsieden, je länger er sich halten soll. Die Probe, ob er auf das Lager stark genug gekocht ist, bestehet darinnen, wenn man ein glühendes Eisen hineinstossen und wiederum glühend herausziehen kann. Löscht es hingegen gleich aus, so ist er noch nicht genug gekocht. Man versetzt den Meet mit dem Saft von allerley Früchten und giebt ihm verschiedene Farben und Beynamen.

Mehiz, s. türkischer Weizen.

Mehl, *Farina*, nennet man alles zu Pulver vermahlenes und von der Kleye gereinigtes Getraid. Man theilt es ein, *a*) nach seiner Feine in Vorzug, schönes, Mittel- und Nachmehl, und *b*) nach der Frucht woraus es bereitet wird, in Waizen- Kern- Roggen- Gerstenmehl u. d. g. Wenn es von seiner Kleye nicht gereinigt wird, heißt es Schrot oder Ohs. Steinmehl nennet man dasjenige, welches auf der Mühle zwischen den Steinen liegen bleibt. Es ist zur Speise für Menschen nicht tauglich und gehört den Müllern als ein Accidenz, welche es zur Fütterung der Schweine anwenden. Sehr feines Mehl wird vorzüglich in Leipzig, Nürnberg, Salzburg und Wien bereitet und seiner vorzüglichen Güte und Schönheit wegen weit versendet. In Frankreich verstehet man die Kunst, gutes Mehl zu bereiten, noch bey weitem nicht so gut wie in Deutschland. Wir werden unter dem Artickel: Mühle davon ausführlicher handeln.

Um gutes Mehl zu bereiten, muß man das Getraide vom Staube und allem Unrath sorgfältig reinigen, waschen und wieder trocken werden lassen. Wird es aber nicht gewaschen, so muß es doch mit Wasser besprengt werden, ehe es auf die Mühle kommt, weil ausser dem im Mahlen zu viel verstäubt. Man muß das Getraid öfter auftragen und feine Beutel einziehen, auch die Mühle vorher wohl reinigen. Soll sich das Mehl länger halten, so muß man altes Getraide dazu nehmen, es trocken abmahlen, auf einem saubern und lustigen gebretterten Boden ausbreiten, oft umschlagen, bis es kühl und trocken wird und alsdann in Fässer vest einstossen, damit keine Luft dazu kommen kann.

Wenn Würmer in das Mehl kommen, muß man es sogleich fein aussieben und gut trocknen.

Altes Getraid giebt mehr Mehl als das neue, und je feiner die Bälge der Körner sind, um so mehlreicher sind diese. Die Regel, daß kleinkörnichtes Getraid weniger Mehl gebe als das großkörnichte, ist nicht zuverläßig. Ueberhaupt hängt es gar sehr von der Landesart, Witterung, vollkommenen oder unvollkommenen Zeitigung und andern zufälligen Umständen ab, ob ein Getraid viel oder wenig Mehl giebt. Von 146 Pf. Getraid bekommt man 120 Pf. Mehl und 14 Pf. Kleyen; das übrige gehet auf des Müllers Mütze auf und verstäubt. An Mehl bekommt man zwar dem Maas nach mehr als man an Getraid in die Mühle bringt; allein das Mehl wiegt nicht so schwer wie das Getraide.

Gutes Mehl muß viel Wasser, ungefähr den dritten Theil seines Gewichts, einnehmen; der Taig muß an der Luft schnell hart werden; es soll von der klebrigen Substanz, die nach dem Auswaschen mit

Was-

Wasser übrig bleibt, in einem Pfunde 4 bis 5 Unzen enthalten.

In den Mühlen hat man sich gegen allerley Vervortheilungen vorzusehen. Die Müller haben unter den Mehlkästen verborgene Ritzen, worinnen sich das Mehl sammelt; sie wissen das Korn noch einmal zu netzen, um das Gewicht heraus zu bringen. Dunkle Boden und hohle Säulen gehören auch hieher. Ferner wissen sie das Staubmehl durch zerbrochene Fenster und die daher entstehende Zugluft zu vermehren. Ingleichen führen sie zu weite Läufe um die Steine, die über 2 Zoll abstehen oder zu niedrig sind, und endlich bringt es auch viel Schaden, wenn die Steine frisch geschärft und nicht mit Steinmehl abgemahlen werden.

Mehlbatz nennt man im Baireuthischen den Speckstein, welcher daselbst gegraben wird.

Mehlbaum nennet man 1) *Crataegus aria*, wovon unter Arlsbeerbaum, und 2) den Weißdorn, wovon dieses letztere Wort nachzusehen ist.

Mehlbeerstrauch, s. Heidelbeere und Weißdorn.

Mehlfäßgen werden die Früchte des Weißdorn genannt.

Mehlkaefer, *Tenebrio molitor*, *L.* ist ein schwarzes Insekt, welches vor seiner Verwandlung 2 Jahr ein Wurm bleibt, in welcher Gestalt er sich bey den Beckern im Mehle verhält und auch zuweilen im Brod gefunden wird. Um ihn aus dem Mehle zu vertreiben, muß man dieses wohl sieben und sorgfältig trocknen.

Mehlkasten heißt in den Mühlen das einzige Behältniß, in welches das Mehl aus dem Beutel läuft, in den Haushaltungen aber ein Kasten, worinnen das Mehl aufbewahret wird. Letzterer muß oben mit einem Gitter versehen seyn, damit man zu Zeiten den Deckel öfnen und der Luft Zutritt verschaffen kann.

kann. Der Mehlkasten in den Mühlen heißt auch Beutelkasten.

Mehlthau oder **Honigthau** nennet man diejenige Erscheinung, wenn Pflanzen und Bäume, besonders aber die Getraidähren mit einem klebrichten süslichten Safte überzogen werden, welcher entweder gelblichtweis aussiehet, als wenn sie mit Mehl bestreuet wären, oder braune Flecken formirt. Die mit Honigthau überzogene Getraidähren werden taub und ihre Körner enthalten wenig oder gar kein Mehl und die Blätter der Bäume schrumpfen zusammen und verdorren. Am häufigsten bemerkt man den Honigthau im hohen Sommer zwischen Johannis und Bartholomäi, besonders wenn bey Sonnenschein und Windstille ein Donner und sanfter Regen fällt. Nicht alle Pflanzen und Bäume leiden davon, und manche in größerm oder geringerm Grade. Wenn in dem nämlichen Garten oder auf dem nämlichen Acker eine Pflanzenart davon ganz verderbt wird, so kann eine andere neben ihr stehende ganz unbeschädigt bleiben. Unter den gewöhnlichen Produkten der deutschen Landwirthschaft sind ihm der Dinkel und Flachs am meisten ausgesetzt. Auf fettem wohl gedüngtem Boden bemerkt man diese Erscheinung viel öfter als auf hohen, magern und steinigten Plätzen. Freye, dem Zug der Luft ausgesetzte Felder werden davon selten betroffen, um so öfter aber die mit Mauren und Hecken eingeschlossenen, und selbst auf diesen bemerkt man ihn am stärksten zunächst an den Einschliessungen. Das Getraid beschädigt er nur, wenn es in der Milch stehet, kurz vor seiner Reife.

Der Mehlthau gehört unter diejenigen Naturbegebenheiten, über welche die Naturforscher sehr verschiedener Meinung sind. Einige glauben, er falle aus der Luft, andere leiten ihn von Insekten

ab, und noch andere, welchen auch wir beytreten, halten ihn für einen Ausfluß aus den Pflanzen und Bäumen selbst, der durch eine ihn befördernde Witterung veranlaßt wird.

Die Meinung, daß er wie der Regen aus der Luft herabfalle, wurde natürlicher Weise, bey dem Mangel genauerer Beobachtungen, dadurch veranlaßt, weil man ihn fast immer nach einem feinen, sanften und warmen Regen bey Sonnenschein beobachtete. Allein wenn diese Meinung gegründet wäre, so müßte der Mehlthau am nämlichen Orte alle und nicht nur einige Pflanzen beschädigen und zwar die in der Mitte des eingeschlossenen Feldes mehr als die zunächst an den Hecken und Mauern. Wäre er hingegen blos eine Wirkung der Insekten, so müßte man die Wirkungen des Mehlthaues an allen denjenigen Pflanzen sehen, welchen die nämliche Art von Insekten nachgehet, welches aber der Erfahrung widerspricht.

Aus den vorhin angeführten Beobachtungen erklären wir uns den Mehlthau also. Wenn sich die Feldfrüchte ihrer Reife nähern, sind sie am saftreichsten. Wenn bey großer Hitze und Sonnenschein ein warmer gelinder Regen fällt, so ist der Antrieb der Nahrungssäfte gegen den fruchtbringenden Theil der Pflanzen so stark, daß ihm die ohnehin schon vollen und weichen und durch die Wärme ausgedehnten Gefäße nicht widerstehen können. Sie öfnen sich daher und lassen den Milchsaft herausfliessen, welcher sich in der Luft in einen zähen und klebrichten Firniß verwandelt, die Pflanze überziehet, ihre Pori zuklebt und sie zu Grunde richtet. Gehet bey einem solchen Regen ein Wind, oder ist der natürliche Zug der Luft nicht durch Einzäunungen gehemmt, so schüttelt er den ausgetretenen Saft, ehe er zähe wird, von der Pflanze ab und sie leidet

weni-

weniger, so wie auch der Wind und die Zugluft schon die allzugroße Hitze mildert und die allzustarke Anhäufung der Säfte nicht gestattet. Bleibt hingegen der ausgetretene Saft auf den Blättern der Bäume oder auf den Pflanzen stehen und wird klebricht, so findet sich bald eine Menge von mancherley Insekten und sonderlich von Blattläusen ein, welche ihn begierig einschlucken und in einer noch verdorbenern Gestalt wieder von sich geben, auf die Pflanzen und Baumblätter fallen lassen, und diese dadurch noch mehr verderben.

Aus dieser Theorie werden sich alle bisher angestellten Beobachtungen leicht erklären lassen. Der Mehlthau erscheint meistens zwischen Johannis und Jakobi, weil um diese Zeit die Hitze am größten ist und die Getraidpflanzen am saftreichsten sind. Warme Regen bey Windstille und Sonnenschein begünstigen ihn, weil sie die Anhäufung der Säfte in den Pflanzen befördern; die Getraidkörner werden davon taub, weil sie ihren Milchsaft verlieren, welcher zu Mehl hätte werden sollen; fette und wohlgedüngte Gründe werden vom Mehlthau öfter und stärker betroffen als magere, weil jene den Pflanzen und Bäumen mehr Nahrungssaft mittheilen; bey starken Regen kann er sich nicht ereignen, weil sich durch diese die große Hitze in der Atmosphäre der Pflanzen mildert, und weil starke Regen den allenfalls ausgetretenen klebrichten Saft abspühlen und die Insekten davon abhalten. Hecken und Zäune begünstigen den Mehlthau, weil sie den Wind davon abhalten und den Zug der Luft hindern, und weil jene ein beständiger Sammelplatz von mancherley Insekten sind. Nicht alle Pflanzen leiden endlich von dem Mehlthau, weil nicht alle gleiche Säfte und gleiche Gefäße haben, bey welchen eine unge-

wöhnliche Anhäufung jener und eine Zerreissung dieser so leicht statt findet.

Nach dieser Theorie des Mehlthaues kann man denjenigen Ackerfeldern, welche oft davon leiden, bisweilen durch Abhauung der Hecken und Bäume, durch Unterlassung des allzustarken Düngens, und durch eine frühere Saat abhelfen; wenn aber diese Mittel nicht angewendet werden können, oder nicht wirksam genug sind, so ist es am räthlichsten, ihre Kultur zu verändern und solche Gewächse darauf zu säen, welche dem Mehlthau weniger oder gar nicht ausgesetzt sind. In Gärten hält es schwerer, den Mangel an Zugluft zu ersetzen, dagegen aber leiden die Gartengewächse seltener davon als die Feldfrüchte, und den Spalierbäumen, welche von dem Mehlthau öfter betroffen werden als die hochstämmigen, kann man dadurch zu Hülfe kommen, wenn man bey beobachtenden sanften Regen, während dem Sonnenschein und großer Hitze, oder gleich unmittelbar darauf, ihre Zweige und Blätter mit Gieskannen stark besprengt, damit das Wasser den Mehlthau abwasche, ehe er sehr klebricht wird.

Mehlwurm, s. Mehlkäfer.

Mehr, s. Meer.

Meidan, s. Maidan.

Meiler nennet man diejenige Holzhaufen, welche angelegt werden, um Kohlen daraus zu brennen, s. Kohle.

Meise, *Parus*, *L.* ist ein in Deutschland sehr bekanntes Geschlecht von kleinen Sangvögeln, dessen Gestalt bekannt genug ist und sich vorzüglich durch einen starken und spitzigen Schnabel auszeichnet. Ihr Fleisch kann zwar von Menschen genossen werden, ist aber nicht sonderlich. Sie verdienen in Gärten und Wäldern, wo sie sich meistens aufhalten, geduldet zu werden, weil sie nicht nur keinen Schaden brin-

bringen, als etwa an den Nüssen, welche die meisten von ihnen gerne fressen, sondern auch Würmer und andere schädliche Insekten verzehren und vertilgen. Man hat von ihnen sechserley Arten, nämlich die Kohl- oder Spiegelmeise, *Parus major*, die Blau- odee Pimpelmeise, *Parus coruleus*, die Holzmeise, *Parus pater*, die Hanf- Schwarz- oder Rohrmeise, *Parus palustris*, die Kupf- Schopf- oder Haubenmeise, *Parus cristatus*, und die Schnee- Mehl- Pfannenstiel- Zahl- Schwanz- oder Bergmeise, *Parus caudatus, L.*

Meisenhütten, deren giebt es bey dem kleinen Vogelfang zweyerley. Die erste ist eine mit grünen Sträuchen bedeckte kleine Hütte, worinnen sich der Vogelsteller verbirgt. Man pflegt sie nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Walde auf der Erde oder auf Bäumen, wenn einige derselben nahe beysammen stehen, oder auch in der Nachbarschaft eines fliessenden Wassers, wo viele Weiden anzutreffen sind, zu erbauen, weil sich die Meisen gerne bey Weiden aufhalten. Vorne und an booden Seiten werden Löcher gelassen, wodurch der Vogelsteller den Kloben steckt, und wenn sich ein Vogel darauf setzt, hineinzieht.

Die andere Art von Meisenhütten ist beweglich und kann hin und her getragen werden. Sie ist in Form einer Senfte von Latten gemacht und mit grüner Wachsleinwand überzogen. Hört man eine Meise von ferne singen, so wird die Hütte mit dem Kopfe aufgehoben, und wennn man in die Nähe des Vogels kommt, abgesetzt, der Kloben zu dem Loch der Hütte hinausgeschoben und auf den Vogel gelauert. Der Vogelsteller hat einen Lockvogel und zwo Pfeifen bey sich, wovon eine höher gestimmt ist als die andere. Mit der tiefern ahmt er den gemeinen und mit der höhern denjenigen Ruf der Meisen

nach, welchen man seltener hört und Ziziper nennt. Wenn die streichenden Meisen diesen Ruf hören, fliegen sie alsobald der Hütte zu und setzen sich auf den Kloben also, daß sie mit den Zehen in dessen Spalte eingreifen. Alsdann ziehet man den Kloben zusammen, klemmt dadurch die Zehen ein und ziehet den Vogel in die Hütte. Je mehr nun die gefangenen Meisen schreyen, um so mehr fliegen die übrigen herbey.

Meisterrecht ist bey den Handwerkszünften das Recht, als Meister auf seine eigene Rechnung das Handwerk treiben und Gesellen halten zu dürfen. Man kann sich in ein Handwerk einkaufen und dadurch Meister werden, ohne solches Handwerk zunftmäßig erlernet zu haben, alsdann aber darf man keine Lehrjungen in die Lehre nehmen. Dieses Recht ist also kein Ausfluß des Meisterrechts im Allgemeinen, sondern ein besonderes Vorrecht der gelernten Meister. Die Art und Weise, das Meisterrecht zu erwerben, ist sehr verschieden und kann nur aus den Zunftprivilegien jeden Orts ersehen werden.

Meisterwittwen sind in den Zunftordnungen sehr begünstigt, und es ist für sie gesorgt, daß sie durch den Tod ihrer Männer nicht um Nahrung und Brod kommen. Nicht nur ist ihnen zugelassen, das Handwerk durch Gesellen fortzuführen, sondern sie dürfen sogar aus allen Gesellen des Orts denjenigen ausheben, welcher ihnen dazu am anständigsten scheint. Will nun dieser Geselle nicht in ihrer Werkstätte arbeiten, so muß er den Ort verlassen. Wer eine Meisterswittwe heyrathet, darf bey seiner Aufnahme zum Meister meistens nur die Hälfte der sonstigen Gebühren zahlen.

Melampirum, s. Kuhweizen.

Melasse, s. Sirup.

Melde, Gartenmelde, *Atriplex hortensis*, L. ist ein Gartengewächs, welches dem Geschmacke nach viele Aehnlichkeit mit dem Spinat hat und unter demselben oder statt desselben gekocht wird. Man hat davon zweyerley Sorten, die weiße, *Atriplex hortensis alba, vel palide virens*, und die rothe, *Artiplex hortensis ruhra.* Letztere ist von der ersten nur dadurch unterschieden, daß sie rothe Stängel und Blätter hat. Die Gartenmelde hat eine ziemlich in die Erde greifende und mit vielen angehängten Zasern versehene Wurzel, treibt einen großen, bisweilen gegen zwo Ellen hohen, mit vielen Zweigen besetzten Stängel, der unten rund, obenauf eckigt, braun oder weißlicht, und mit schmalen grünen Streifen der Länge nach durchzogen ist. Seine dem Mangold ähnliche Blätter sind bey dem Stiele breit und laufen von da spitzig zu, sind fett und saftig, anfänglich weißlich, hernach grün und bisweilen bleichgelb. Auf den Gipfeln wachsen viele kleine bleiche Blumen, auf welche ein runder, dünner und flacher Saame folgt. Die Blumen haben keine Blätter, sondern bestehen aus vielen Fäden mit grünlichen Staubbeuteln. Diese kommen, nebst einem Pistill, aus einem fünfblätterigen Kelch. Man sammelt den Saamen, der sich 2 Jahre hält, im Julius. Die Melde wächst frühezeitig, schoßt aber auch bald.

Melequaeta, s. Kardamomen.

Melichrysus, s. Chrysolith.

Meliloten, s. Steinklee.

Melis, s. Zucker.

Melisse, *Melissa officinalis*, L. ist ein Gartenkraut mit dunkelgrünen und krausen Blättern, weißen Blüthen, und hat einen sehr angenehmen Geruch, fast wie Citronen, weßwegen es auch Citronenkraut genannt wird. Die Bienen gehen ihm, be-

sonders zur Zeit der Blüthe, stark nach, und deßwegen nennen es einige auch Bienenkraut. Man gebraucht es vorzüglich in den Apotheken, macht einen Thee, wohlschmeckenden Wein, ein Wasser, einen Geist, eine Essenz, ein Oel und einen Balsam daraus. Die Carmeliten zu Paris verfertigen davon das berühmte Carmeliterwasser, womit sie einen so beträchtlichen Handel treiben, ungeachtet es stark nachgemacht wird.

Wenn man von diesem Gewächs Saamen ziehen will, darf man es gar niemal abschneiden.

Melken heißt, die Milch aus den Eutern des Melkviehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden in den langen Sommertagen täglich dreymal gemolken; nämlich des Morgens, ehe man sie austreibet, zu Mittags und Abends, wenn sie von der Weide kommen. Um Michaelstag hört das Mittagmelken auf, weil die Hirten alsdann zu Mittags nicht mehr eintreiben, und dabey läßt man es auch den Winter hindurch. Allein bey der Stallfütterung ist es besser, das ganze Jahr täglich dreymal zu melken; man wird gewiß mehr Milch bekommen, als wenn es nur täglich zweymal geschiehet. Wenn die Kühe nicht rein ausgemolken werden, geben sie immer weniger Milch und verseigen endlich ganz, und wenn man sie hurtig und frisch melkt, ohne ihnen jedoch durch einen harten Druck wehe zu thun, geben sie mehr Milch als bey dem trägen und langsamen Melken. Durch das hurtige Melken werden die Milchkanäle in den Strichen des Eiters mehr erweitert, die Milch wird dadurch erwärmt und flüssiger gemacht. Die tragenden Kühe melkt man bis sie entlassen, und stellt alsdann das Melken ein, bis das Kalb abgesetzt wird. Bleiben sie aber gelte, so fährt man mit dem Melken das ganze Jahr fort. Die Schaafe werden, wo gute Wirthschaft herrscht,

gar

gar nicht gemolken, weil der dadurch entstehende Abgang an den schwächern Lämmern und an der Wolle des Schaafs beträchtlicher ist als die wenige Milchnutzung.

Melkvieh. Darunter verstehet man in der Haushaltung alles Vieh, welches der Milchnutzung wegen gehalten wird, als Kühe, Ziegen und Schaafe.

Melline ist eine breite goldene oder silberne Spitze, wie sie das Frauenzimmer sonsten auf den Unterröcken zu tragen pflegte.

Melocactus, s. Melonendistel.

Melone, *Cucumis melo*, *L.* ist eine Sommerfrucht, welche mit den Kürbissen einige Verwandschaft hat, an Blättern und Blumen aber den Gurken gleich kommt. Sie sind von verschiedener Größe und Gestalt. Ihr Fleisch ist schmackhaft, saftig und kühlend. Alle haben männliche und weibliche Blüthen, besonders aber an einer Pflanze. Die Frucht kommt mit der weiblichen Blüthe zugleich hervor. Die männliche Blüthen nennen die Gärtner taub, und vertilgen sie aus Unverstand oft, ehe die weiblichen davon befruchtet worden sind. Natürlicher Weise wird alsdenn ihr Saame taub. Die Saamenkörner sind weiß und platt gedrückt, fast wie der Gurkensaame, aber etwas größer.

Unter den zahlreichen, veränderlichen und unbestimmlichen Abarten der Melonen sind folgende die vorzüglichen. 1) Die **Kantalupen**, *les Melons de Florence*, deren Früchte platt gedrückte warzige Kugeln sind. Man hat schwarze Orangekantalupen, grüne und weiße. Die 3 erstern haben ihre Beynamen von der äussern Farbe, die letzte aber hat ihn von der Farbe des Fleisches. Kantalupen heißen sie von dem Schlosse *Cantalupo* in *Marca d'Ancona*, wohin sie zuerst aus Armenien kamen.

2) Die **Netzmelonen**, *les melons brodes* oder

marechés, deren große lange Früchte eine dünne, aussen netzförmige und inwendig grüne Schale, ein dunkel orangengelbes Fleisch und einen kleinen gelben Saamen haben. 3) Die gereifte Melonen, *les melone â côtes*, deren Früchte 12 Furchen und ein gelbes vom Marke getrenntes Fleisch haben. 4) Die frühen Melonen, *les melons des carmes*, deren kleine kugelförmige Früchte eine etwas netzförmige Schale und ein goldgelbes Fleisch haben, und 5) die weißen Melonen, *les melons blancs*, deren länglichte Früchte gegen den Stiel ablaufen, eine glatte weiße Haut und ein weißgelbliches Fleisch haben.

Die Anqurien, Wassermelonen oder Citrullen, *Cucurbita Citrullus*, *L.* gehören nur dem Namen nach hieher, und unter eine ganz andere Gattung von Gewächsen. Ihre Früchte haben zwar die äussere Gestalt und Farbe der Melonen, sind aber viel größer und haben rauhe zerkerbt und tief ausgeschnittene Blätter, fast wie die Koloquinten. Sie sind angenehm zu essen, aber allzuwässericht. Die Russen nennen sie Arbuszen.

Die Melonen müssen bey uns in Mistbeeten gezogen werden, welche Schutz gegen alle kalte Winde haben. Wenn die größte Hitze des Mistbeets verdünstet ist, weicht man die Saamenkörner in laues Wasser. Manche legen sie in Milch oder süssen Wein, weil sie glauben, die Frucht erhalte dadurch einen bessern Geschmack. Man legt in jedes Loch 2 Körner und macht jene 4 Zoll weit auseinander. Weil man sie aber alsdenn versetzen muß, wodurch sie in ihren Wachsthum aufgehalten werden, so ist es besser, man legt die Kerne gleich 3 Fuß weit voneinander und ziehet in einer besondern Ecke Pflanzen, welche man seiner Zeit dahin versetzen kann, wo etwa der Saame ausgeblieben ist. Sorfältig muß man das Mistbeet vor den Mäusen verwahren, die

den

den Saamkörnern sehr nachstreben. So bald der Saame gelegt ist, bedeckt man das Mistbeet mit einem Glasfenster und dieses mit einer Strohmatte, welche nur bey Sonnenschein abgenommen werden darf. Bisweilen muß man sie etwas begießen und die Fenster ein paar Zoll in die Höhe stellen, damit es ihnen nicht ganz an Luft mangeln möge. Weil die Melonen ihre Früchte nicht an den Herzstengel, sondern an Nebenranken treiben, so muß man das Herzblatt abkneipen sobald die Pflanze 4 Blätter hat. Doch soll man ihnen auch nicht mehr als 3 Nebenranken lassen, weil sonsten ihre Früchte unvollkommen werden. Aus gleicher Ursache soll man auch an jedem Ranken nicht mehr als 3 Melonen lassen. In der Blüthe muß man sie nur zur höchsten Nothdurft und auch nur an der Wurzel, aber durchaus nicht an den Blättern und Blüthen begießen. Wollen die Früchte zeitig werden, so muß man jeder eine Ziegelplatte unterlegen, welches nicht nur die Zeitigung befördert, sondern sie auch gegen Fäulniß verwahrt. Ihre Reife erkennet man daran, wenn sie zwischen den Rippen gelb zu werden anfangen, einen guten Geruch von sich geben, und wenn sich der Stiel von der Frucht absondern will. Zweyjährige Kerne sind zur Aussaat besser als die einjährigen.

Von den Melonen kommt in der Handlung nichts als der Saame vor, welcher in den Apotheken gebraucht wird. Die Seidenfärber bedienen sich des Fleisches der Melonen zur Carmesinfarbe.

Melonendistel, *Melocactus*, ein von Ansehen ganz besonders weiches Gewächs zum Geschlecht *Cactus* gehörig, welches bey uns in Treibhäusern gehalten werden muß. Es stellt einen eyförmigen Körper vor, der mit Warzen besetzt ist, auf welchen sich Stacheln befinden. Zwischen diesen stehen die rothen Früchte

und Blumen ganz einzeln. Jene haben einen angenehmen säuerlichen Geschmack und reifen auch bey uns.

Meloten, s. Steinklee.

Mem, s. Man.

Memeeda ist ein Arabisches Maas flüßiger Dinge, welches 3 Chopinen nach französischem, oder 3 Pinten nach englischem Maas hält.

Memorial, Kladde, *Strazza*, nennen die Kaufleute dasjenige Buch, in welches täglich alle Handlungsgeschäfte, wie sie vorkommen, eingeschrieben werden, damit sie zu gehöriger Zeit besorgt und nach buchhalterischer Art in die übrigen Bücher eingetragen und berechnet werden könen.

Memphit, s. Onyx.

Mencault, ein Getraidmaas in Flandern, welches nach Pariser Maas $\frac{1}{2}$ Septier hält.

Menge, s. Mennig.

Mengel, s. Zitterwurz.

Mengschaeferey, s. Setzschäferey.

Mennig, Mennige, Menge, Meng, Bleysafran, Bleyzinnober, *Minium*, *Acartum*, *Crocus Saturni*, ist eine rothe Farbe, aber bey weitem nicht so hochroth, wie der Zinnober, sondern fällt etwas in das Gelbe. Sie wird aus Bleyerz und sonderlich aus dem Glanzerze bereitet, wenn dasselbe zu Pulver gestossen und durch ein starkes Feuer kalzinirt wird, woraus zuerst das sogenannte Bleygelb und durch stärkeres Brennen die Mennige wird. Sonderbar ist es, daß sich das Gewicht des Bleyes durch das Kalziniren vermehrt, indem man aus 100 Pf. Bley 110 bis 120 Pf. Mennig erhalten kann. Die Mennige wird nirgend schöner als zu Nürnberg bereitet und übertrift die englische weit. Sie wird mit Röthel verfälscht, welches man aber leicht an der Farbe und in dem Abreiben erkennt.

erkennt. Gute Mennige muß in Pulver und nicht in Klumpen bestehen, klar, rein und trocken seyn und eine hochrothe Farbe haben. Sie wird zu Malerfarben, in den Apotheken zu Pflastern und von den Töpfern zum Glasiren gebraucht.

Menschenkoth ist unter allen Düngern der reichste an Fettigkeit, Oel und Salzen, weil die Nahrung der Menschen aus den besten Pflanzen, trockensten Körnern und dem Fleisch der Thiere bestehet und der Magen am stärksten verdaut. Die Exkrementen nahen sich auch noch im Körper der Gährung am meisten, welches der stinkende Geruch zu erkennen giebt. Dieser Dung ist also sehr hitzig und würde die Pflanzen verbrennen, wenn er nicht durch einen höhern Grad der Fäulniß und durch Mischung gemildert wird.

Mentha, s. Münze und Poley.

Menue Mercerie nennet man in Frankreich diejenige geringe Waaren, die von den Krämern einzeln verkauft werden.

Menyanthes trifoliata, s. Monatblume.

Mercurius, s. Queckſilber.

Mergel oder **Mirgel** ist eine mineralische Erde, fett und schmierig anzufühlen, welche mit dem Thon viele Aehnlichkeit hat, aber doch von ihm unterschieden ist. Man rechnet unter die Mergelarten die ächte Porzellanerde, den Pfeiffenthon, den Kreidenmergel, die Walkererde, den Steinmergel und den eigentlichen oder Düngermergel; eigentlich aber giebt es nur zweyerley, nämlich den Thon- und Steinmergel. Seine Haupteigenschaft, wodurch er sich vom Thon unterscheidet, ist, daß er im Wasser sich in ein Pulver auflößt und zu Boden sinkt. Aus verschiedenen Versuchen hat man bemerkt, 1) daß er mit allen Säuren aufbraust und dadurch zu einem Mittelsalze wird, und 2) daß er, wie alle

absorbirende Erden, alle Oele stark an sich ziehet. Er bestehet aus $\frac{1}{4}$ Kalk und $\frac{3}{4}$ Thon. Man muß sich aber sehr vor demjenigen Mergel hüten, welcher eine dunkle Bleyfarbe hat und oft mit dem besten in einer Lage gefunden wird. Dieser macht den besten Acker auf viele Jahre unfruchtbar. Diese Gattung braust mit keiner Säure auf und färbt den Violensaft roth, welchen der gute Mergel grün macht.

Wo Moräste und Sümpfe ausgetrocknet und mit Erde bedeckt worden sind, findet man meistens Mergel. Dergleichen Orte geben einen sehr schwefelichten und stinkenden Geruch von sich, und wenn es nach vorhergegangener Dürre regnet, wachsen gemeiniglich Binsen daselbst. Auf solchen Stellen wachsen auch die Weiden höher als anderswo. Wenn in den Wiesen die Maulwurfhäufen mit kleinen Schneckenhäusern angefüllt sind, ist es gleichfalls ein Zeichen des unten liegenden Mergels. Nicht weniger findet man ihn öfters in sauern Wiesen. Wo man nun Mergel findet, wird er auf Haufen aufgeworfen, damit er abtrockne, sich abliege und an der Luft verwittere, worauf er auf die Felder gebreitet und untergepflügt wird. Er erwärmt das Erdreich und giebt demselben eine bewundernswürdige Fruchtbarkeit. Besonders ist er den zähen und lehmichten Feldern sehr nützlich, und zwar so, daß solche Felder, wenn man sie in 20 Jahren nur einmal mit Mergel düngt, sich viel milder und besser beschicken und fruchtbarer sind, als wenn man sie alle 3 Jahre mit Mist düngt. Der Mergel vertilgt die Quecken und giebt großkörnichtes und mehlreiches Getraide, aber in die Weinberge und Hopfengärten taugt er durchaus nicht. Sandboden erfodert den meisten Mergel, hierzu aber muß man auf die Aecker den thonichten und vesten, auf die

Wiesen aber einen weichen wählen, der sich mehr krümmelt. Nächst dem thonichten Boden hat der lehmichte den größten Vortheil von dem Mergel, auf selbigen aber muß man den reinesten zu Kalk gebrannten oder sonst leichten Mergel führen. Letrichter und thonichter Boden wird durch Sandmergel verbessert.

Der Mergel zeigt seine Wirkung nicht gleich im ersten Jahre, aber sie ist in der Folge, wenn er sich mit der Erde wohl vermischt hat, um so dauerhafter. Man muß sich hüten, dem Felde zu oft, oder eine Gattung Mergel zu geben, die sich für selbiges nicht schickt. Der Mergel ist immer mit Thon oder Sand oder Kreide vermischt, und je nachdem die Beymischung eines dieser Theile stärker ist, taugt er auf thonichten oder sandigten Boden. Alle 9 Jahre einmal Mergel auf die Felder zu führen ist oft genug. Die Mißbräuche, welche sowohl in Ansehung der Quantität als der Qualität begangen worden sind, haben die Meinung von der Schädlichkeit des Mergels veranlaßt.

Merigal ist eine Goldmünze zu Sofala und in dem Königreich Monomotapa. Sie wiegt ein wenig mehr als eine spanische Pistole.

Merlan, *Asellus Merlangius*, *Callarias*, *Klein.* Ein Fisch, welcher in Schweden, Norwegen und Frankreich häufig gefangen und gespeißt wird. Er ist einen Schuh lang und eines Armes dick, aber höher als breit. Seine Farbe ist silberweiß und auf dem Rücken aschgrau. Das Maul ist nicht gar groß, der obere Kiefer bedeckt aber den untern. Die Augen sind groß, blau, mit einem silberfarbenen Ring umgeben und sitzen an der Seite des Kopfes. An der Seite des Bauches, gegen den Rücken zu, hat er eine schwarze kleine Linie. Auf-

ser den Floßfedern der Brust und des Bauches, hat er noch 3 auf dem Rücken.

Merlu, s. Kabeliau.

Merz, Maerz, *Martius*, der dritte Monat des Jahrs. In diesem Monat hat der Landwirth folgendes zu beobachten:

1) Im Felde. So bald es die Witterung verstattet, muß man die zur Sommersaat bestimmte Aecker zurichten, ehe sich die Winterfeuchtigkeit durch die herrschenden Winde ganz verliert. Besonders werden die Haberäcker zuerst geackert und der Saame wird in die frische Furche gestreuet. Je früher man den Haber säet, um so besser wird er. Gegen das Ende dieses Monats, wenn der Acker in dem gehörigen Grad ausgetrocknet ist, fängt man die Gerstensaat an. Auch säet man Sommerweizen und Sommerkorn. Erlaubt es die Witterung, in diesem Monate noch Erbsen, Linsen und Wicken zu säen, so haben sie von dem Mehlthau um so weniger zu befürchten. Hat es vor dem Anfang des Winters nicht mehr geschehen können, so muß man die zur Leinsaat bestimmten Aecker zu Anfang dieses Monats mit Dung überfahren. In dem letzten Viertel dieses Monats werden die Hopfengärten behackt, die Stöcke beschnitten und statt der ausgefaulten frische Fechser eingelegt. Das in den Aeckern stehende Wasser muß man nun durch Gräben und Wasserfurchen so viel möglich ableiten. Auf den Wiesen muß der Dung gebreitet und gescharret werden, damit ihn das Regenwasser in die Erde ziehen kann. Die Maulwurfhäufen werden auseinander gerechet und den Maulwürfen Fallen gestellt.

2) In dem Küchengarten wird das Land, so bald es trocken genug ist, mit kurzem Mist gedüngt und eingegraben. Wenn Bäume darinnen stehen,

muß

muß man selbige von den Raupen sorgfältig reinigen. Die Mistbeete werden, wenn es nicht schon im vorigen Monate geschehen konnte, gleich zu Anfang des März fertig gemacht und besäet. Allerley Pflanzen säet man nun in das kalte Land und bedeckt sie bey einfallendem Frost mit Strohmatten, oder wenigstens mit Reisig. Nun werden Zwiebeln und Möhren, Pastinak, Petersilie und rothe Rüben, allerley Rettige, Rapunzeln und Haberwurzeln, Skorzoner, Cichorien, Zuckererbsen und Kartoffeln angebauet. Man kann auch gegen das Ende dieses Monats Anis, Dill, Laktuk, Salat, Kerbelkraut, Fenchel, Kresse, Senf, Sauerampfer, Weinraute, Mangold, Schnittkohl, Löffelkraut, Endivien, Schnittlauch und Mohnsaamen säen. Man kann Zwiebeln, Knoblauch und Kreen oder Meerrettig legen. In den Mistbeeten werden Melonenkörner gelegt. Wenn warme Tage kommen, muß man die Artischocken aufdecken und die Wurzeln ein wenig von Erde entblösen, damit sie abtrocknen und der Luft gewohnt werden. Doch bey der Nacht müssen sie wieder mit Dung bedeckt werden. Von den Spargelbeeten nimmt man den langen Mist ab und läßt nur den kurzen liegen. Gegen das Ende dieses Monats werden die zum Saamen bestimmte Kohlhäupter u. d. g. in das Land gesetzt.

3) **In den Baumgärten** muß man auf die mosigten Plätze Ruß und Asche streuen, die Bäume von den Raupen sorgfältig reinigen, die aufgegrabenen und versetzten Bäume um die Wurzeln her mit gutem verfaultem Dünger und schwarzer Erde bedecken, an den übrigen Bäumen aber die Erde aufhacken. Die überflüßigen jungen Sprossen werden abgeschnitten und die Wunden mit Baumsalbe bestrichen. Die jungen hartrindigen Bäume wer-

werden an der Mitternachts- und Morgenseite geschröpft, oder man beschabt auch nur die harte moosigte Rinde. Bey guten warmen Tagen wird mit dem Pfropfen der Anfang gemacht. Noch kann man Quittenstämme und Steinobst versetzen. In die Baumschule werden die Kerne gelegt, die zweyjährigen Bäumchen aber in die Pfropfschule versetzt. Von den eingebundenen Bäumen wird das Stroh abgenommen und das Beschneiden aller-Bäume vollendet. Bey feuchtem Wetter muß man des Morgens und Abends die Ameisenhaufen mit Stempeln zusammenstossen und dadurch vernichten.

4) **In den Weinbergen** muß man allen Unrath wegräumen, bey schönem Wetter die Stöcke aufdecken und beschneiden. Auch werden jetzt die jungen Fechser eingelegt. An die alten Rebenstöcke, welche 7 oder 8 Jahre stehen, kann man unten etwas klaren Kies oder klein gestampfte Schiefer- oder Ziegelsteine oder gebrannten Ofenlehm, mit Ruß vermischt, legen. An solchen Tagen, welche zu andern Weinbergsarbeiten nicht dienlich sind, muß man das übrige Bau- und Grundeintragen beschleunigen. So bald man mit diesen Geschäften fertig ist, fängt das Hacken an, womit man im April fertig werden muß.

5) **In dem Walde** muß man den Buchen- Tannen- Fichten- und Kiehnföhrensaamen sammeln und aussäen und das Fällen des Brennholzes beendigen.

6) **Bey der Viehzucht** muß man die Lammzeit wohl in Obacht nehmen, die gefallenen Lämmer täglich nachzählen und zeichnen, denjenigen, welche schon fressen lernen, etwas Haber geben, die Schaafhurden in das Feld bringen und zu pferchen anfangen. Sehr sorgfältig muß man um diese Zeit das Schaafvieh vor sumpfigten Plätzen in Obacht neh-

nehmen. Die Mutterpferde läßt man nunmehro beschellen und das Federvieh wird zum Bruten angesetzt.

6) Bey den **Bienen** werden nunmehro die Stöcke geöfnet und mit Sorgfalt gereinigt. Fehlet es ihnen an Honig, so muß man diesem Mangel ungesäumt abhelfen. Um diese Zeit sind sie den Anfällen der Staubbienen vorzüglich ausgesetzt, wogegen man sie durch Verengung der Fluglöcher schützen muß. Wenn die Beuten in diesem Monate verschmiert werden, muß man unten ein kleines Loch lassen, damit die Bienen alles, was ihnen schädlich ist, aus dem Stock tragen können.

7) Bey der **Fischerey** muß man die Teiche, welche keine beständige Quellen haben, sondern sich vom Regenwasser füllen, so hoch anlaufen lassen, als es die Dämme ertragen können, damit sie im Sommer um so weniger Wassermangel leiden. Wenn man in dem vorigen Monat mit dem Karpfensatz nicht hat fertig werden können, so muß man ihn nun ohne Zeitverlust zu vollenden suchen. Wenn das Wetter gut wird und kein sonderlicher Frost mehr zu besorgen ist, kann man die Leichkarpfen aus den Winterungen nehmen und in die Streichteiche versetzen. In diesen Monat streichen die Hechte, Persche, Lachse, Neunaugen, Häßlinge und Grundeln.

8) Zu **Hause** muß man das Getraide fleißig umwenden, die Weine ablassen, Kleider und Pelzwerk lüften, Malz machen und das Lagerbier bräuen.

Merzbier oder **Lagerbier** heißt dasjenige braune Bier, welches so stark gebräuet wird, daß es sich den ganzen Sommer hindurch bis gegen Michaelis auf dem Lager hält. Weil es meistens im Merz gebräuet wird, so nennet man es Merzbier.

Merzschaaf wird ein Schaaf genannt, welches man entweder Alters halben, oder weil es sonsten zur Zucht nicht tauglich ist, gemeiniglich im Merz von der Heerde absondert, auf nassen und fetten Weiden mästet und gegen den Herbst an Schlächter verkauft. Man nennet dieses Ausmerzen auch Ausbracken, und das ausgemerzte Schaafvieh, Brackvieh oder Brackgut.

Mescal ist ein kleines persisches Gewicht, welches ungefähr den hundertsten Theil eines französischen Pfundes beträgt.

Meselan ist ein halb leinener und halb wollener Zeug, der sonderlich in Krain, in der Oberlausiz und in Schlesien häufig verfertiget wird. Man hat davon wohl 30 Sorten, die in Ansehung der Fason, Feine und Farbe sehr verschieden sind. Einige sind gestreift, andere geköpert, gewalkt, gedruckt. Die meisten sind $\frac{3}{4}$ Breßlauer Ellen breit und die Stücke halten von 30 bis 60 Ellen. Der Preiß ist 3 bis 5 Reichsthaler. Ungeachtet des sehr geringen Preißes dieser Waare bringt ihre Fabrikation dennoch beträchtlichen Vortheil für Schlesien.

Meslino heißen die hänfenen Leinwande, welche in Champagne gemacht werden, und

Meslins de Bretagne, die Seegeltücher, welche man in dem Bißthum Rennes verfertigt.

Meß, s. Maas.

Mespel, s. Mispel.

Messalines heißen die ägyptischen Leinwande, welche in Cairo und Alexandrien verkauft werden.

Messana, s. Tragant.

Meßbrief ist ein obrigkeitliches Zeugniß über die Größe eines Schiffes, wornach man sich in Erhebung der Zölle entrichtet.

Meßbuch, s. Marktbuch.

Meßkontrobuch, s. Marktbuch.

Messe, s. Markt.

Messeller, s. Maßholder.

Messer, ein bekanntes schneidendes Werkzeug, welches aus einem Heft und einer Klinge bestehet. Die vorzüglichsten davon sind die Tisch: Küchen: Hack: Trenschier: Einleg: oder Taschen: Feder: Scheer: Beschneid: und Handwerksmesser, von welch letztern es wiederum unzählige Arten giebt.

Ungeachtet fast aller Orten Messer gemacht werden, so sind doch folgende vor andern im Handel berühmt und beliebt. *a*) Die Dresdner Messer wegen ihres guten Stahls; *b*) die Schmalkaldischen, welche in grosser Menge in Deutschland, Lief: und Curland, wegen ihres geringen Preißes verkauft werden; *c*) die Steyrischen oder Steyermärkischen. In Steyermark giebt es viele Messerschmiede, die den Stahl besonders zu bereiten wissen und mit ihrer Waare starken Vertrieb machen. Besonders werden von ihren Scheermessern durch die Nürnbergischen Kaufleute viele versendet. In Berlin werden durch die aus Frankreich entflohenen Fabrikanten ebenfalls gute und schöne Messer verfertigt. In Schlesien ist besonders Schmiedeberg wegen seiner guten Messer berühmt. In Böhmen sind die Carlsbader vorzüglich bekannt. In Schweden werden nicht nur von Messerschmieden, sondern auch von Bauern gute Messer verfertigt und wegen ihrem von Stahl künstlich ausgelegtem Hefte wohl bezahlt. In Frankreich sind Paris, Nevers, Moulins, Chatelleraud, Cone, St. Flour und Langres wegen ihrer Messer und Scheeren berühmt; vor allen andern aber räumt man den englischen Messern und Scheeren den Vorzug ein. In der Schweiz werden, sonderlich zu Genf, sehr gute Taschen: Scheer: und Federmesser und Lancetten gemacht.

In Siebenbürgen verfertigen die Wiedertäufer Messer, deren Schalen mit Perlenmutter ausgelegt sind, und die man hoch hält, aber auch stark nachmacht. In Toskana wird die beste Messerarbeit in dem Flecken Scarperia, an der Strasse von Florenz nach Bologna verfertigt.

Messerschmied, *Coutelier* ist ein Handwerksmann, welcher allerley Messer, Scheeren, Hobeleisen, auch kurzes und langes Seitengewehr verfertigt. Sie theilen sich ab in Lang- und Klein- oder Kurzmesserschmiede. Jene verfertigen Degen, Hirschfänger u. d. g. und unterscheiden sich wieder in Klingenschmiede, welche die Klingen des Seitengewehrs verfertigen, und in Schwerdtfeger, welche die Gefäße dazu bereiten und in ganz fertigem Stand herstellen. Die Kleinmesserschmiede verfertigen die Scheeren, Messer von allen Arten, Hobeleisen und u. d. g. und sind entweder Messerklingenschmiede oder Beschaler, welche die Hefte dazu bereiten und die Messer darein bevestigen.

In Deutschland haben die Messerschmiede ein geschenktes Handwerk und 4 mit stattlichen Privilegien beschenkte Brüderschaften zu Wien, Münster, Heidelberg und Basel, welche alle bey dem Handwerk entstehende Streitigkeiten durch richterlichen Ausspruch zu entscheiden befugt sind.

Jeder Meister hat sein besonderes Zeichen oben an der Klinge, gegen dem Hefte zu, woran man seine Arbeit erkennen kann.

Gute Messer und Scheeren muß man blos aus Stahl, und zwar aus gutem Stahl verfertigen. Der beste Stahl für den Messerschmied ist der ehemalige Elephanten- oder steyermärkische Stahl. Zu feinen schneidenden Instrumenten wird weicher Stahl erfordert. Der steyermärkische braucht Behutsamkeit im Feuer, indem er geglüet, kurz abzu-

sprin-

springen pflegt. Alle bekannte Arten von Stahl werden durch den in England zugerichteten übertroffen; er hat diesen Vorzug nicht von Natur, sondern erhält ihn erst durch die geschickte Zurichtung.

Sollen Messerklingen gemacht werden, so bringt man den Stahl vor das Gebläse, macht ihn weißglühend, streckt ein Ende der Stahlstange auf dem Amboße zu der Länge der Messerklinge aus. schlägt mit der Feine des Hammers bey den folgenden Glühungen die Breite der Klinge heraus und schmiedet den Absatz derselben mit Stollen oder einem rundlichen Knopfe aus. Hat die Klinge ihre Fason, so mißt man die Länge zur Angel ab, hauet sie auf dem Ambos ab, schmiedet sie dünne, macht die Klinge ohne Gebläs warm, läßt sie erkalten, schmiedet das Messer kalt vollend aus, macht die Angel glühend und streckt sie aus. Um den Absatz zwischen der Klinge und Angel zu formiren, steckt man die glühende Klinge in ein auf dem Amboßklotze befindliches dünnes vierseitiges Eisen, die Docke genannt, so daß die Angel oben frey heraus stehet. Indem man nun mit dem Hammer auf den Stempel des Eisens schlägt, entstehet an dem Messer der verlangte Absatz. Die letzte Richtung erhält die Klinge auf dem Ambos mit einem nassen Hammer. Um die durch öfteres Ausglühen weich gewordene Klinge wiederum zu härten, scheuert man sie mit einem Schleifstein weiß, macht sie warm und taucht sie in kaltes Wasser. Nachher setzt man die Angel in ihre Schale oder das Heft, schleift die Klinge, polirt sie mit einem Stück Holz, Schmergel und Oel, giebt ihr auf dem Abziehstein den Grad und nennt dieses Geschäfte den Polierzeug.

Die Gabeln werden wie die Messer aus Stahl geschmiedet, alsdann haut man sie bis an den Stol-

len in 2, 3 oder 4 Zacken. Man biegt die Zacken voneinander, schmiedet einen nach dem andern, richt sie wieder gerade, vergißt nicht, sie zu glühen und giebt der Gabel und Angel die Größe des dazu gehörigen Messers. Zuletzt läßt man sie glühend weich werden, schlägt sie kalt glatt, giebt ihr die Bildung, befeilet sie, giebt ihr die Härte mit Unschlitt, läßt es auf Kohlen abbrennen, schleift und polirt sie.

Die Klingen der Scheeren schmiedet der Messerschmied von Stahl und schweißt einen eisernen Hacken daran, welchen er zum Grif und Ring ausstreckt. Die silberne Griffe werden entweder eingekittet, oder mit Silberschlagloth angelöthet.

Die Scheermesser macht man aus dem feinsten Stahl. Die Peripherie des Schleifsteins muß zu dem Schärfen und zum Hohlschleifen schmal seyn, um blos ihre Mitte heraus zu heben. Man darf bey dem Schmieden der Klingen kein starkes Feuer geben. Sie werden rothglühend im kalten Wasser gehärtet, mit dem Sandstein weiß gescheuert, auf Kohlen gelegt, bis sie von selbst ohne Gebläse halbgelb anlaufen, und so kaltes Wasser vertragen können.

Man nimmt zu den Messerheften allerley Metall, Horn, Bein, Schildkröten, Perlenmutter u. d. g. Zu Hirschhornschalen wird das Geweih durchgesägt, aufgepoßt und die Löcher der Angel werden an booden Schalen bemerkt. Man bohrt diese Löcher, nietet sie daran mit Drat vest, bestreicht die beseilten Hefte mit Terpentin und steckt den Beschlag in den eisernen Zinntiegel. Löthet man darauf Messingplättchen an, so bindet man das Meßing an seinem Orte an, überstreicht die ganze Schale mit Lehm und taucht alles wieder in Zinn, so löthet sich das Meßing mit dem Zinn zusammen. Schildkrötenschalen werden unerweicht zugeschnitten, durch Oel auf Kohlen gerad gebogen, mit Behutsamkeit

ver-

vernietet und mit Zinn aufgelöthet. Die Ochsenhörner werden auf die nämliche Art behandelt, auch durch Oel und Hitze gebogen. Zu Fischhautschalen muß erst die hölzerne Schale fertig seyn, um sie mit der Fischhaut zu überkleiden. Man klebt sie auf und beizt sie mit Grünspan, Salmiak, Eßig und Kupferwasser grün. Elfenbein wird zu spitzigen Messerangeln gedrehet, oder aus dem Ganzen geschnitten, gefeilt und gebohrt. Die flachanglichten bekommen zwey Schalenhefte, die man auf der breiten Angel vest nietet, wenn man sie auf dem Bleche warm gemacht hat. Diese Schalen werden gesägt, gefeilt, aufgenietet oder gekittet, wie Horn oder Knochen geputzt, mit Trippel und Oel glänzend gerieben. Knöcherne Hefte sind sehr spröde. Man kocht das Fett der Knochen in einer Kalklauge aus, bleicht die Knochen an der Sonne, zersägt sie, putzt sie wie Elfenbein und beizt sie mit allerley Farben. Die Perlenmutter wird mit einer subtilen Uhrfedersäge zerschnitten, auf einem Sandstein gleich geschliffen, vorsichtig aufgenietet, mit Leder, Trippel und Oel polirt.

Zu den Messerschmieden gehören die Instrumentenmacher, die allerley chirurgische Werkzeuge verfertigen. Sie machen sehr feine Scheeren, allerley Sprützen, chirurgische Messer, Entenschnäbel, Rabenschnäbel, Kugelzieher, geflügelte Sonden, stählerne Pfriemen, Blasenröhren, Blasenmesser, Steinzangen, Mutterspiegel, Mundsperrer, Zungenzangen, Knochenbohrer, Gliedersägen, Knochenmeissel, Ribbenscheeren, Staarnadeln, Zahnpelikane, Zahngeisfüße, Grabstichel und viele andere.

Meßfreyheit, s. Marktfreyheit.

Meßina, Palermo und ganz Sicilien hält Buch und Rechnung in Oncie a 30 Tari a 20 Grani a 6 Piccoli. Die Münzen haben folgendes Verhältniß.

1 Oncia hält $2\frac{1}{2}$ Scudo, 5 Florini, 30 Taro, 60 Carlino, 450 Pontis, 600 Grani und 3600 Piccoli.

Die wirklich geprägte Sicilianischen Münzsorten sind *a*) in Gold die Oncie zu 30 Tari. *b*) In Silber ganze, halbe, Drittel- Viertel- Sechstel- und Zwölftelscudi und Carlinistücke zu 10 Grani.

Von fremden Münzen gelten allhier *a*) in Gold halbe Dafras von 6400 Rees, 96 Tari, Lisboninen von 4800 Rees, 72 Tari, spanische Pistolen 45 Tari, alte Louisd'or vom Gewicht der spanischen Pistolen und alte Doppras di Savoya 44 T., Venetianische Zechini 26 Tari, Florentinische Zechini 25 Tari. *b*) In Silber, Genovinen 18 Tari, spanische Stücke von Achten und französische Louisblanc 12 Tari.

Sicilien wechselt mit folgenden Plätzen, und giebt: nach Amsterdam 103 Grani für 1 fl. holl. Banko, Florenz 30 Carlini für 1 Scudo d'oro, Genua 36 Carlini für 1 Scudo d'oro marche, oder 39 Grani für 1 Lira fuori di Banco, Lyon 139 Grani für 1 Ecu von 3 Liv., Lissabon 1 Florin für 409 Rees, Livorno $11\frac{1}{2}$ Tari für 1 Pezza d'otto, London $53\frac{1}{8}$ T. für 1 Pf. Sterl. oder 1 Oncia für $135\frac{1}{2}$ pf. Sterling, Neapel $9\frac{7}{8}$ Tari für 1 Duc. del Regn. oder 100 Scudi für $121\frac{1}{2}$ Duc. dito, Novi 43 Carlini für 1 Scud. Marche, Paris 46 Grani für 1 Livre, Rom $12\frac{1}{4}$ Tari für 1 Scudo mon., Venedig $9\frac{1}{2}$ Tari für 1 Duc. corr. oder $11\frac{1}{2}$ Tari für 1 Duc. Banco. Palermo und Meßina wechseln mit $\frac{1}{2}$ Prozent Gewinn oder Verlust.

Zu Meßina sind die Briefe, welche auf Livorno und Genua trassirt werden, nach Sicht, oder nach Dato oder a Uso von 1 bis 2 Monaten; die auf Rom, Venedig und Neapel a 8 und 15 Tage nach Sicht; auf London a 3 Monate oder 90 Tage nach

Dato.

Dato. Meßina und Palermo traßiren wechselsweise eine auf die andere a Uso, so 4 Tage nach Sicht ist; aber ein Wechsel, so ausser dem Reiche Sicilien a Uso dahin traßirt wird, ist den 20. Tag nach der Acceptation erst zahlbar und also 1 Uso 20 Tage. Respekttage sind allhier nicht verordnet.

Das Ellenmaas heißt Canna, theilt sich in 8 Palmi und ist $190\frac{3}{5}$ Procent circa länger dann die Berliner Elle.

Von dem Getraidmaas hat 1 Salma grossa 16 Tomoli oder 64 Quarti. 1 Salma generale hat auch 16 Tomoli; die aber kleiner sind. 953 Salme großi betragen $1187\frac{1}{2}$ Salme generi.

Das Oel wird nach Cafisso, so $12\frac{1}{2}$ Rottoli grossi vor 33 Oncia halten soll, verkauft, der Wein aber nach Salmas, wovon 12 eine Tonna betragen. 12800 Cafißi sind gleich 2157 Nürnbergis. Eimern.

Das Gewicht ist dreyerley, nämlich Rottoli grossi, Rottoli sottili und Libras. 1 Cantaro peso grosso hat $1\frac{1}{10}$ Cantara peso Sottilo, 100 Rottoli großi, 100 Rottoli sottile, 275 Libras, 3300 Oncie. 100 Pf. Berliner Gewicht sind gleich $147\frac{1}{2}$ Pf. oder Libras zu Meßina.

Meßing, *Aurichalcum* oder *Orichalcum*, ist ein gelbes vermischtes Metall, welches aus Kupfer und Galmei verfertigt wird. Die Verwandlung des Kupfers in Meßing heißt das Meßingbrennen. Der Galmei muß zu diesem Ende geröstet und gemahlen werden. Die Rösthaufen werden piramidenförmig gemacht. Der Grund der Röststolle bestehet aus Holz und andern leichtfeuerfangenden Materien, worinnen man auf jeder Seite ein Zugloch läßt. Diesen Grund bedeckt man mit einer 8 bis 9 Zoll hohen Schicht rohen Galmei, überschüttet diese mit Holzkohlen oder rektifizirten

Steinkohlen, und wechselt mit Kohlen- und Galmeischichten so oft ab, bis man eine Piramide mit einem Rauchfang in der Mitte heraus gebracht hat. In einem solchen Rost kann man 100 bis 150 Centner Galmei in 12 Stunden auf einmal rösten. Nach dem Abbrennen des Holzes und der Kohlen wird der gute Galmei ausgelesen und in trockenen Gefäßen auf die Mühle gebracht.

Eine Galmeimühle hat zween Mühlsteine, deren Achsen an einer senkrechten Welle stecken. Sie laufen stehend in einem großen eingegrabenen Stein, dessen Umfang mit einem Schutze von Brettern und Pfählen eingefaßt ist. Man wendet den Galmei beständig mit einer Schaufel um, damit er unter den sich bewegenden Mühlstein komme. Man mahlt Galmei, alte Tiegel und Holzkohlen durcheinander, und treibt das Gemahlene durch ein Haarsieb, welches die Form eines abgekürzten Kegels hat. Der Kasten, worinnen es hängt, ist mit einem Stiele bedeckt und eine Kurbel drehet die Maschine um. Das Grobgemahlene fällt auf ein Hinterbret, das Feine aber sammelt sich unter dem Siebe.

Eine Meßinggießerey hat insgemein 3 Schmelzöfen von starkem Mauerwerke, deren Mündungen nur einige Zoll über die Bodenfläche hervorragen. Vor jedem Ofen sind zwo Gruben zur Asche und zum Meßingschaum. Die Formen, welche man mit einem Haspel öfnet, sind von Stein. Die Werkzeuge der Giesserey sind: die Scheere zum Zerschneiden der Meßingtafeln; ein eiserner in die Erde gegrabener Mörser, um altes Kupfer und Meßing zu stossen; ein breites Rühreisen, die Mischung im Tiegel durchzurühren und ein Mischtrog, Galmei und Kohlengestübe zu reinigen. Der Fuß der Scheere ist ein eingegrabener Klotz, mit eisernen Ringen beschla-

beschlagen; die Tiegel sind rundlich, oben weiter als unten. Ferner gehören zu den Werkzeugen: die Tiegelzangen zum Zurechtsetzen der Tiegel; die gebogene Korbstange, um gerissene Tiegel heraus zu nehmen, die Schnabelzange, um die flüßige Materie aus einem Tiegel in den andern zu gießen; der Rührhacken; ein breites meiselartiges Eisen, zu Abhebung des Meßingschaums und die Doppelzange, um das im Tiegel geschmolzene Meßing nach der Form zu tragen. Jeder Ofen enthält 8 Tiegel, die auf dem Boden des Kohlensacks auf einem Thonlager stehen, womit die Roststäbe überzogen sind. Die inwendigen Ofenmauern, die Gewölbe und die Tiegel werden aus einer schwarzen, seifenartigen und zähen Thonerde bereitet. Unter 2 Theile dieses Thons wird ein Theil von alten gemahlenen und gesiebten Tiegeln gemischt; diese Vermischung wird 14 Tage lang täglich zweymal in naßgemachten Haufen mit blosen Füßen durchgetreten, sodann bleibt der getretene Hause 14 Tage ruhig, wird aber vor dem Verarbeiten noch 12 Tage lang täglich durchgetreten. Die daraus geformte Sachen werden im Schatten getrocknet. Eine Form bestehet aus zween übereinander liegenden Steinen, welche meistens Sandsteine sind und mit einem gepulverten, gesiebten und wiederum angefeuchteten Thon überzogen werden. Man legt die getrockneten Formen rein, legt die eisernen Schienen, welche den Messingtafeln ihre Stärke und Breite geben sollen, und schließt die Formen mit dem Schraubenschlüssel zu. Der Einguß der Form wird zugleich mit ihrem Ueberzug, jedoch von etwas gröberm Thon gemacht. Bey den ersten Güssen in neue Steine werfen die Formen meistens Luftblasen, wodurch der Einguß mißräth.

Auf den Boden der Tiegel werden Meßingspähne eingetragen; wenn diese geflossen sind, wird ein Pulver von Galmei und Kohlenstaub darauf gelegt, auf welches eine Lage Kupfer kommt; und so wird abwechselnd fortgefahren, bis der Tiegel voll ist. Sodann setzt man erst einen leeren Tiegel und um diesen die gefüllten im Kreise herum in den Ofen, unterhält 9 Stunden lang ein mäsiges Feuer und giebt nachher noch 5 Stunden frische Kohlen, in welcher Zeit das Schmelzen vollendet seyn kann. Ist die Flamme um den Tiegel herum klar und grünlich, so ist die Hitze zu schwach, wird man hingegen gar keine Flamme gewahr, so ist sie zu stark. Ist die Materie gahr, so läßt man sie etwa eine Stunde rühren, hebt sodann den Tiegel heraus, durchrührt die geschmolzene Masse, gießt sie in den leeren Tiegel und aus diesem in die Forme.

Das rechte Zeichen des Metallflusses ist die dünne hellblaue Flamme, welche aus den Tiegeln heraus fährt, wenn man das Metall aus dem einen in den andern gießt. Man legt die eisernen Formschienen zurecht, so daß die Tafeldicke gemeiniglich 3 Linien, die Breite 2 Schuhe und die Länge wohl 3 Schuhe beträgt. Eine solche Tafel wiegt gegen 80 Pfunde. Nach dem Richten der Schiene läßt man den obern Formstein nieder, schraubt beede vest zusammen, giebt der Form ihre Neigung, spannt die eine Kette mit dem Wellbaum veste an, hohlt den ersten und sodann den zweyten Tiegel heraus, schäumt alle 8 Tiegel ab und gießt sie in den ersten. Zween Schmelzer ergreifen sodann diesen Tiegel mit der Doppelzange, tragen ihn zur Form und gießen das Metall hinein, ein dritter aber bringt durch das Drehen des Haspels die Form wieder in ihre horizontale Lage. Zuletzt wird die Tafel aus der Form gehoben und ihr der Bart abgeputzt.

geputzt. Man gießt die Tiegel aus allen 3 Oefen in die nämliche Form, bessert sie aber in der Zwischenzeit aus und verschmiert alle Fugen mit Kühemist. Nach dem Gusse dreyer Tafeln wird die Form gefüttert und mit dicken Wollendecken bedeckt, um sie bis zum nächsten Gusse warm zu halten.

Die stärksten Meßingtafeln, welche geschnitten werden können, sind 4 Linien dick, die stärkern aber kommen ungeschnitten unter den Hammer. Die Scheere steckt mit einem Schenkel in dem Block, der andere gekrümmte Schenkel aber ist mit einem Hebebaum verbunden, dessen Ende sich um einen Bolzen bewegt. Das andere Ende des Hebebaums hängt an einer Kette, die an dem Wellbaum des Haspels bevestiget ist. Ein Mensch hält die Tafel zwischen die Balken der Scheere und 3 oder 4 andere stossen den Hebebaum vor sich hin und drucken die Scheere zusammen, daß sie schneiden muß.

Die Meßingtafeln werden auf dem Meßinghammer verarbeitet, bald zu Tafeln von verschiedener Stärke, bald zu Küchengeschirr, und bald zu Drat, wovon der Artickel Dratmühle nachzusehen ist. Ein Meßinghammer erfordert einen Fluß, der einen Cubikschuh Wasser giebt und 12 Schuhe Gefälle hat. Dieses Wasser ist zu 4 Rädern hinlänglich. Deren 2 die Hämmer, das dritte eine Mühle und das vierte eine Dratmühle treiben kann. Die Welle des Rads hat 3 Reihen Hebarme, deren auf jeder Reihe 12 sind; diese Hebarme treffen auf die Schwänze der Hämmer, wodurch diese auf und nieder bewegt werden. Jeder Ambos steckt in einem eichenen Klotze. Die Helme der langstieligen Hämmer gehen durch einen ovalen Ring. Nicht alle Hämmer werden zugleich aufgehoben, und man schlägt in den ovalen Ring die zu Bevestigung des Stiels nöthigen hölzernen Keulen ein. Das Ende des Stiels

bewegt

bewegt sich zwischen den Säulen des Hammergerüstes. Das Stielende ist mit dem Schwanzringe beschlagen, den der Hebarm von oben drückt, und der Ring stößt auf einen untergesetzten alten Ambos, der Preller genannt, wodurch dem Schwung des Hammers die bestimmte Gränze gesetzt und die Geschwindigkeit des Falls befördert wird. Mit den Breithämmern schmiedet man flache Sachen aus. Die kleinsten halten 20 und die größten 30 Pfunde. Mit einem Hammer, dessen Bahn nur 4 Zoll breit ist, werden die langen Schienen geschmiedet, aus welchen man den Drat macht. Andere Hämmer, fast von der Gestalt der Schnepfenschnäbel, heißen Tiefhämmer und dienen zu Kesseln und andern hohlen Geräthen. Zu flachen Arbeiten ist der Ambos oben rund, zu andern aber länglicht viereckigt. Man schiebt die Meßingtafel Stelle vor Stelle unter den Hammer und läßt ihn auf der andern Seite kreuzweise über die ersten Schläge weggehen; dann kommt die geschmiedete Tafel anderthalb Stunden lang auf den Rost des Ofens in ein helles Feuer und man läßt sie in dem abgehenden Feuer erkalten. Zum Ausglühen, besonders des Drats, nimmt man weiches Holz. Nach dem Erkalten werden die Platten wiederum überschmiedet und ausgeglühet, bis sie die erforderliche Dünne und Größe haben. Mit großen Scheeren giebt man ihnen die Rundung. Will man aus diesen Scheiben Kessel machen, so werden 4 derselben, immer eine größer als die andere, zusammen genommen. Man legt die kleine auf die große und schlägt von diesen den hervorstehenden Rand um jene, wodurch alle 4 zugleich ausgetrieben werden. Man gebraucht den Tiefhammer und flachen Ambos, glühet den Kessel und schmiedet die runde Bodenschale flach aus. Der geschlagene Kessel wird auf einer Drehebank von den

Ham-

Hammerschlägen befreyet, oder mit hölzernen Hämmern auf dem Ambos gleich geklopft, worauf man sie in geschrotenem Korn, mit warmem Wasser und Hefen, nachdem diese Beize sauer geworden ist, beizt, damit die Schwärze losweiche. Endlich reibt man ihn mit Trippel, dann mit Kreide und Schwefel, und zuletzt mit gebrannten Schaafsknochen mittels eines Glättstahls.

Zum Drat wird eine 4 Zoll breite Schiene blos nach der Länge gestreckt. Man hält die Schläge des Hammers mit einer untergesetzten Stütze auf. Die Scheere zum Streifenschneiden für die Dratmühle ist, so wie die in der Giesserey, in einem Klotze vest, und hat nur noch im Anfange des unbeweglichen Schenkels einen Hacken, der über die Schneiden hervorragt. Da man ihn stellen kann, so bestimmt er die Breite des zum Drat abzuschneidenden Streifens. Um eine solche Schiene zu zerschneiden, wirft man sie in eine in der Höhe schräg angebrachte Rinne, ziehet sie mit der linken Hand längs der Schneide der Scheere herab, indem man sie zugleich gegen den Hacken andrückt. Mit dem Knie drückt man den beweglichen Schenkel der Scheere nach dem Klotze zu, auf dem die Scheere senkrecht aufgerichtet stehet, nimmt den abgeschnittenen Streifen ab und leitet ihn auf ein an den Klotz angelehntes Bret. Nachher rollt man ihn zusammen. Zu starken Dratschienen nimmt man einen Hebebaum zu Hülfe, welchen man mit dem beweglichen Scheerenschenkel verbindet.

Bey dem Meßingbrennen hat man zu bemerken, daß der Aachensche Galmei von den meisten Arbeitern allem andern vorgezogen wird, weil er nicht wie die andern nöthig hat, geröstet, gebrannt und gemahlen zu werden, sondern mit einem Theil klar gesiebten Kohlenstaubes vermischt und mit Wasser

angefeuchtet, sogleich gebraucht werden kann. Ungeachtet bey dem Meßingbrennen das Gewicht des Kupfers durch den Zusatz also vermehrt wird, daß man im Durchschnitt von 4 Centnern Kupfer 5 Centner und noch mehr Meßing erhält, so macht doch die Güte des Kupfers hierinnen einen beträchtlichen Unterschied, indeme das ungarische und schwedische Garkupfer 48 bis 50, das norwegische kaum 38, das lothringischr und italienische aber nur 20 Prozent Zuwachs giebt, und aus dem rammelsbergischen gar kein Meßing gemacht werden kann. Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit der Güte des Meßings, welche theils von der Beschaffenheit des Kupfers, theils von der Farbe des Galmeies und theils von dem mehrern oder wenigern Brennen abhängt. Denn das aus einem zähen harten Kupfer und bleichen Galmei versertigte Meßing wird matt an Farbe und läßt sich hart arbeiten; wenn das Kupfer mit dem Galmei nicht wohl durchgebrannt wird, so fällt das Meßing wieder in die Röthe des Kupfers, wenn man es etliche mal durch das Feuer getrieben hat; wie man denn auch bisweilen Meßingplatten findet, welche weder von aussen noch von innen rechte Farbe halten. Je reiner und geschmeidiger das Kupfer und je röther der Galmei ist, um so schöner wird auch das Meßing.

Meßing wird an sehr vielen Orten verfertigt, besonders aber in Deutschland zu Goßlar, Aachen, Lichtenwörth in Oesterreich, Niederauerbach in Sachsen, Freyberg in Meißen; in Schweden zu Niekö-ping und Narva.

Die Fabrikarbeiten, welche man aus Meßing verfertigt sind: Tafel- und Rollmeßing, Meßingdrat, Kessel und Becken, Wagschalen, Gewichte, Leuchter, Glocken, Zimbeln, Schellen, Röhren und Zapfen, Ringe, Rauchpfannen, Spangen

und

und Klausuren, Beschläge von aller Art, Zirkel, Ketten, Stricknadeln, Löffel, Messerhefte, Degengefäse, Knöpfe, Puckeln, Nägel, Rechenpfennige, Flittern, Knittergold, Metallgold, Plattha-cken, Lichtputzen, Räucherschifchen, Monstranzen, Uhrengehäuse, Apothekerlöffel, Zahnstocher, Sprützen, Büchsen, Pfeifen, Fingerhüte, Stecknadeln, Klaviersaiten, allerley chirurgische, mathematische und physikalische Instrumenten und Maschinen.

Meßingbrennerey, s. Meßing.

Meßinghammer, s. ebendas.

Meßingschlager nennet man die Arbeiter auf den Meßinghämmern. An einigen Orten formiren sie eine besondere Zunft, bisweilen aber halten sie sich zu den Meßingbrennern.

Meßingwerk heißt eine vollständige Meßingfabrik, wozu, wenn sie ganz vollkommen seyn soll, eine Brennhütte, einige Latunhütten oder Hammerwerke, ein Dratzug, einige Scheibenzieherwerkstätte, eine Beizhütte, etliche Schabewerkstätte, einige Kesselhütten, eine Kesselbereiterwerkstätte und eine Beckenschlägerwerkstätte gehört. Wie auf einem solchen Meßingwerke das Meßing bereitet und verarbeitet wird, ist schon unter dem Worte Messing gelehret worden.

Meßtratten heißen diejenigen Wechselbriefe, welche auf die Messen gezogen werden.

Mesteque, s. Cochenille.

Metalle nennet man die schwersten irdischen Körper, welche im Feuer mit einem artigen Glanze schmelzen, mit einer konvexen Fläche erhärten, sich gut hämmern und ausdehnen lassen und im Feuer mehr oder weniger beständig sind. Die Halbmetalle lassen sich zwar auch schmelzen, geben einen Glanz von sich und erhärten mit einer konvexen Fläche; aber sie lassen sich wenig oder gar nicht hämmern, und

sind im Feuer unbeständig. Unter die letzte Klasse gehören Queckſilber, Kobolt, Wißmuth, Zink, Arſenik und Spiesglas. Man theilt die Metalle ein in edle und unedle. Jene, nämlich Gold und Silber bleiben im Feuer ganz beſtändig, ſtehen veſt auf der Kapelle und laſſen ſich nicht kalciniren. Die unedlen Metalle, als Eiſen, Kupfer, Bley Zinn, ſind im Feuer nicht ſo beſtändig, und laſſen ſich alſo kalciniren, daß ſie ihre Metallart ganz verlieren. Auf der Kapelle ſtehen ſie nicht und laſſen ſich auch weniger ausdehnen als die edlen Metalle. Die Platina, ein erſt ſeit 1740. in Deutſchland bekannt gewordenes amerikaniſches Metall hat die Eigenſchaften der edlen Metalle, ob es gleich im Werthe dem Silber nachgeſetzt wird. In Anſehung ihrer Schmelzarbeit beobachten ſie folgende Ordnung. Eiſen iſt am ſchwerſten zu ſchmelzen, dann kommt Kupfer, Platina, Silber, Gold, Zinn, Bley. In Anſehung ihrer Schwere hingegen verhalten ſie ſich alſo: wenn eine Kugel von Gold 100 Pfunde wiegt, ſo wird eine gleich große Kugel von Platina 90, von Bley $60\frac{1}{2}$, von Silber $51\frac{1}{2}$, von Kupfer $47\frac{1}{2}$, von Eiſen 42 und von Zinn 39 Pfunde halten. Das Queckſilber wird zwar von einigen Chemiſten ebenfalls unter die Metalle gerechnet; es gehört aber nicht dazu, weil es weder den Guß noch den Hammer leidet.

Metallfabriken nennet man diejenigen Werkſtätte, in welchen Kupfer, Meßing, Tombak, Peiſſek und Prinzmetall verarbeitet und leoniſche Treſſen verfertiget werden. Man kann hievon die eben angeführte Namen nachſchlagen.

Meth, ſ. Meet.

Metkal oder **Mitkal**, ein kleines Gewicht, deſſen ſich die Araber bedienen. Zwölf dergleichen machen eine Unze.

Metrikol oder **Mitrikol** ist ein kleines Gewicht, womit die portugiesischen Apotheker und Droguisten zu Goa die Spezereyen wiegen. Es ist der sechste Theil einer Unze.

Metze ist ein sehr bekanntes Getraidmaas, dessen Gehalt aber sehr verschieden ist und unter den Namen der Handelsstädte nachgesehen werden muß. Gemeiniglich ist die Metze der vierte Theil eines Scheffels.

Metzger, s. Schlächter.

Metzler sind Krämer, welche mit Salz, Mehl und andern Waaren handeln, die mit der Metze ausgemessen werden.

Meusch, s. Mösch.

Mewe oder **Moewe**, **Meerschwalbe**, *Larus tridactylus*, *L.* ist ein Vogel von grauer Farbe, welcher sich am Wasser aufhält und sich von Fischen und Sumpfwürmern nährt. Eine Art ist so groß wie Enten, die andere aber kaum wie Tauben. Ihr Geschrey kommt dem Wort Möwe ziemlich gleich. Ihr Fleisch ist ungeniesbar, aber ihre Pflaumfedern sind zu gebrauchen.

Mexicane, s. Piaster.

Mey, s. May.

Meye, s. Birke.

Meyer, s. Meyergüter.

Meyerdingsgüter nennet man im Hildesheimischen diejenigen Bauerngüter, welche von Kirchen und Klöstern leibeigenen Bauern gegen einen jährlich zu entrichtenden Zins, *jure hereditario et perpetuae coloniae* verliehen werden, und deren Besitzer oder Meyer, dieser Güter halben, einem besondern Ding, d. i. Gericht unterworfen sind.

Die Besitzer dieser Güter sind Leibeigene, und freye Leute können solche nicht inne haben, sondern, wenn ein freyer Mann Geld darauf vorschießt und es

ihm an Zahlungsstatt heimgewiesen werden soll, muß er es durch einen Leibeigenen oder Eigenbehörigen empfangen und besitzen lassen. Das besondere Gericht, welchem die Besitzer dieser Güter unterworfen sind, wird das Meyerding genannt. Die Hülfsvollstreckung geschiehet also nicht durch den ordentlichen Beamten, in dessen Jurisdiktion das Gut liegt, sondern durch den Meyerdingsbeamten, und zwar ohne Requisition des ersten. Das Meyerding besteht aus dem Abbt, oder in dessen Abwesenheit, aus dem bevollmächtigten Pater Kellner, dem Oberschreiber oder Aktuar und einigen aus den Bauern erwählten Schöffen, welche die Erben oder Nothen genannt werden. Von diesem Gericht appellirt man an den Prälaten als Obermeyerdingsherrn. Die Besitzer empfangen keine Meyerbriefe, sondern sie werden nur gerichtlich in den Besitz gesetzt, und dieses wird in dem Meyerdingsbuche angemerkt. Der Zins, welcher daraus jährlich bezahlt wird, heißt der Erbenzins. Der Meyer vererbt das Gut auf seine Kinder und übrige Verwandten, wovon der Aeltere vor den Jüngern keinen Vorzug hat. Vier Wochen nach dem Tode des Besitzers muß der Köhr oder die Baulebung bezahlt werden. Diese bestehet bey einem Ackermann in dem Pferde nächst dem besten, bey einem Käther in der Kuh nächst der besten, und bey einer Frau in dem Rock nächst dem besten. Der Meyer kann sein Gut zwar veräussern, verpfänden und einem Ehegatten zubringen, aber nicht ohne Vorwissen und Genehmigung des Meyerdings. Bey dem Verkauf haben die nächsten Anverwandten das Näherrecht. Die Besitzer können die von dem Gut veräusserten Pertinenzstücke wieder einlösen und findet dagegen keine Verjährung statt. Die verpfändeten Ländereyen müssen dem ersten Glaubiger so lange gelassen werden,

den, bis sie der Schuldner mit eigenem Gelde wieder einlösen kann. Bey der Einlösung werden nur diejenigen Meliorationen vergütet, welche der Pfandinhaber mit Vorwissen des Herrn und des Meyers darauf vorgenommen hat. Der neue Meyer wird mit Eingreifung im Gut und mit Darreichung eines grünen Zweiges belehnt, muß aber für die Investitur die Umsaat bezahlen, deren Summe der Herr bestimmt, und die zuweilen den zehenten Pfennig beträgt; der Sohn giebt aber statt der Umsaat nur die Schreibgebühr, und die Tochter, wenn sie das Gut ihrem Manne zubringt, so wie jeder Meyerdingsgenoß, nur die halbe Umsaat. Ueber dieses muß der neue Besitzer noch dem Herrn ein Stübgen Wein und den Meyerdingsleuten etwas an Eßwaaren und Geld entrichten.

Den Besitz des Guts verliert der Meyer, wenn er den Erbzins in gebührender Zeit nicht bezahlt, nachdem der Herr zuvor alle dienliche Zwangsmittel versucht hat; wenn er innerhalb 3, oder bey Landesabwesenheit, innerhalb 7 Jahren bey dem Meyerding nicht erscheint; wenn er sich an fremde Gerichte boshaft wendet; wenn er das Gut ohne Vorwissen des Herrn veräussert oder verpfändet; wenn sich der Sohn in das vom Vater ererbte Gut innerhalb 6 Jahren nicht einsetzen läßt; wenn er nicht darthun kann, daß er oder seine Vorfahren sich wegen des Guts eigenbehörig gemacht haben, und wenn er das Gut dem Herrn zu entziehen trachtet.

Meyergut heißt im Braunschweig- Lüneburg- Hildesheim- und Eichsfeldischen ein solches Bauerngut, welches gegen einen jährlichen Zins, Leistung der Dienste und Entrichtung der Steuern und anderer darauf haftenden Beschwerden auf eine gewisse Zeit, oder auch erblich also verliehen wird, daß der Besitzer oder Meyer nur die Benutzung des Guts übers

kommt, das völlige Eigenthum davon aber dem Herrn verbleibt.

Der Meyer genießt nur diejenige Nutzungen, welche der Natur der Sache angemessen sind, und auf welche bey Schließung des Kontraktes das Absehen von beeden Theilen gerichtet worden ist; ihm ist aber nicht erlaubt, die äusserliche Gestalt des Guts zu Vermehrung seines Nutzens zu verändern, und z. B. aus Wiesen Aecker oder aus Wäldern Weiden zu machen; auch ist die Jagd nicht unter den Nutzungen des Meyers begriffen. Ihm ist verboten, die Güter zu zertheilen, zu veräussern und zu verpfänden; ob er sie aber verpachten dürfe oder nicht, darüber sind die Rechtsgelehrten verschiedener Meynung und klare Gesetze nicht vorhanden. Wenn der Meyer das Geld zur unumgänglichen Erhaltung des Guts verwendet, z. B. zu Reparirung der Dämme und Verhütung gänzlicher Ueberschwemmungen, bey Kriegszeiten zu Abwendung der Verheerung u. s. w. so kann er auch ohne Einwilligung des Herrn Geld auf das Gut aufnehmen und dieser ist gleichwohl dafür gehalten. Der Meyer vererbt das Gut auf seine Kinder, die Ordnung aber, in welcher sie ihm succediren, ist sehr verschieden. Auch bey Lebzeiten kann der Meyer das Gut einem Kinde übergeben, es muß aber mit Einwilligung des Herrn geschehen. Der Meyer muß dem Herrn einen dem Ertrag des Guts angemessenen jährlichen Zins entrichten, welchen der Herr nicht erhöhen darf, bey Mißwachs und Feldschaden aber einen proportionirten Nachlaß ertheilen muß. Der Meyer muß sämtliche auf dem Gut haftende Abgaben und Dienste dem Landesherrn prästiren.

Der Meyer verliehrt sein Gut, wenn er, der vorangegangenen Klage ungeachtet, den jährlichen Zins nicht entrichtet, oder das Gut verderbt, oder von

den

den Gutsstücken etwas veräussert oder verpfändet; und wenn er offenbar untüchtig ist, das Gut zu verwalten. Bey der Entsetzung des Meyers, welches die Abmeyerung genannt wird, müssen dem Meyer alle erweisliche Verbesserungen vergütet werden.

Meyerhof, s. vorigen Artikel.

Meyland, s. Mayland.

Mezereum, s. Seidelbast.

Mies, s. Moos.

Miethe, Heuer, *Locatio*, *Conductio* ist ein Kontrakt, kraft dessen eine Sache oder ein Dienst um einen gewissen Lohn an jemand zum Gebrauch überlassen wird. Derjenige, welcher die Sache überläßt, heißt der Vermiether, *Locator*, und derjenige, an welchen sie überlassen wird, der Miether, *Conductor*. Es können bewegliche und unbewegliche Sachen, als Häuser, Gärten, Packräume, Keller, Niederlagen, Gewölber, Läden, Schiffe, Kleider, Hausmobilien, Dienste der Menschen u. d. g. m. vermiethet werden. Die Vermiethung ganzer Landgüter heißt der Pacht, unter welchem Wort weitläuftiger hievon gehandelt werden wird.

Migliaro ist ein venetianisches Gewicht, wornach das Oel verkauft wird. Es hält 40 Mirri und der Mirro 30 Pfunde; 134 solcher Pfunde aber betragen 100 Pf. zu Marseille.

Milano, s. Mayland.

Milch, ist die weiße, süße, fette und flüßige Materie, welche die Natur in den Brüsten der Weiber und Eutern der Thiere erzeugt, ihre Jungen damit zu ernähren. Sie wird im Körper aus dem Blut und Nahrungssaft abgesondert und giebt eine sehr gute Nahrung, wenn sie von gesundem Viehe kommt und dieses gutes Futter genießt. Die Bestandtheile der Milch sind Salz, Oel, Erde und

Wasser. Das Salz ersiehet man aus dem Milchzucker, der aus den Molken bereitet wird, das Oeligte zeigt die Butter, das Erdigte der Käs und das Wässerigte die Molke an. Das vegetabilische Wesen, und daß es im Körper sich noch nicht ganz verlohren habe, erhellet daraus, daß die Milch etwas von dem Geschmack stark riechender Kräuter behält, welche das Vieh genießt. Man darf dem Vieh nur Knoblauch oder Färberröthe zu fressen geben, wenn man sich davon überzeugen will.

Gleich nach der Melkzeit ist die Milch wässerig, nach etlichen Stunden wird sie viel fetter. Vieh, welches sich stark bewegt, giebt weniger Milch als das stille stehende; wenn es sich aber erhitzt, wird die Milch alkalisch und ungesund. Ist die Milch zu dick oder zu dünn, gesalzen, scharf, bitter und von keiner guten Farbe, so ist entweder das Vieh krank oder sein Futter untauglich. Die Milch hält insgemein $\frac{3}{4}$ Wasser, welches sich von selbst von dem Käse und Buttertheilchen scheidet. Denn indem die Milch, als ein meist vegetabilisches Wesen, so bald sie erkaltet, in die saure Gährung gehet, so sondern sich, durch die Säure, die ölichten Theile von den wässerigten und irdischen ab, und jene gehen als Ram oder Rohm in die Höhe; diese aber sinken zu Boden. In dem Ram sind jedoch noch käsigte Theilchen mit den ölichten verbunden, und müssen durch das Buttern erst noch von diesen gänzlich entbunden werden. Je langsamer die Gährung vor sich gehet, um so vollkommener ist die Scheidung der ölichten Theilchen von den übrigen; wird die Gährung aber durch Kunst bewirkt und beschleunigt, wie bey dem Käsemachen, so sondern sich nur die wässerichten ab, und die ölichten bleiben mit den käsichten größtentheils verbunden. Zu große Wärme beschleunigt die Gährung zu sehr, und zu große

Kälte

Kälte verhindert sie ganz. Wer also aus der Milch Butter machen will, muß sie im Sommer in ein kühles Gewölb und im Winter in ein mäsig warmes Zimmer stellen. In einem Gefäse mit enger Oefnung gehet die Gährung zu langsam von statten und deßwegen sollen die Milchgefäse oben etwas weiter seyn als unten. Fette Milch gährt langsamer als die magere.

Je besseres Futter die Kühe erhalten, um so besser wird ihre Milch. Bald nach dem Kalben ist ihre Milch am besten, und je länger die Kuh trächtig ist, um so mehr nimmt die Güte ihrer Milch ab. Alte und rindernde Kühe geben keine gute Milch.

Eine gute Milch ist weiß und gelblicht, nicht aber bläulicht oder grünlicht von Farbe, hat einen angenehmen Geruch, und wenn man einen Tropfen davon auf den Nagel des Daumen fallen läßt, bleibt er Zeitlang rund und fließt nicht gleicht auseinander.

Die Schaafmilch ist dicker und fetter als die Kühmilch; und die Geismilch oder Ziegenmilch hält man für die gesundeste; sie giebt aber keine Butter, sondern nur Käse.

Die Milch bringt den größten Nutzen, wenn man sie frischweg maasweise verkaufen kann; einen geringern, wenn man Käs daraus macht, und den geringsten, wenn man Butter und Schmalz daraus bereitet. Zehen Maas Milch von mittlerer Güte geben eine Maas Ram, 2 Maas Ram geben 1 Pf. Butter und 4 Pf. Butter geben 3 Pf. Schmalz, nach Nürnbergischem Maas und Gewicht gerechnet.

Bey den Fischen männlichen Geschlechts nennet man die Milch dasjenige zarte Mark, welches sie im Leibe tragen und worinnen sich ihr Saame befindet.

Milchasch, Milchnapf, oder **Milchscherbe** heißt das irdene Gefäs, in welchem die Milch zum Ramschieben aufgestellt wird. Es ist oben etwas weiter als unten.

Milcher oder **Milchner** heißt das Männchen unter den Fischen. In die Laich- oder Streichteiche werden insgemein zween Rogner zu einem Milcher gesetzt.

Milchgefäse oder **Milchgeräthe** begreift im ökonomischen Sinn alles Geräthe in sich, was man zu Aufbewahrung und Benutzung der Milch nöthig hat, als: Melkgelten, Milchkannen, Milchäschen oder Scherben, Milchtücher, Ramtöpfe, Ramlöffel, Butterfässer, Buttertöpfe, Quarkfässer, Käsekessel und Käseformen. Alle diese Geräthschaften müssen mit der größten Sorgfalt rein gehalten werden, wenn Milch, Butter und Käse gut werden und den möglichst besten Nutzen schaffen sollen.

Milchkanne oder **Milchtopf** heißt dasjenige Gefäs, worein die Milch aus der Gelte durch das Seihe- oder Milchtuch gegossen wird.

Milchkeller oder **Milchgewölbe** ist ein kellerförmiges, aber nicht so tief, wie ein gewöhnlicher Keller, im Boden liegendes Gewölbe, worinnen die Milch bey heißen Sommertagen aufbewahrt wird. Sehr gut ist es, wenn ein klares Wasser in einer Rinne dnrchfließt.

Milchstein, *Galactites* ist ein zarter und weicher Stein von aschgrauer Farbe, welcher sich im Wasser auflößt und selbiges weiß färbt. Er findet sich in Italien auf dem apenninischen Gebürge und in Sachsen bey Hildesheim und wird zum Bleichen der Leinwand gebraucht.

Milchtuch nennet man ein Stück Leinwand, welches blos dazu gebraucht wird, die frisch gemolkene

Milch zu seihen, damit keine Unreinigkeit mit in die Milchkannen kommen möge.

Milchwasser, *Lactade* oder *Lattade* ist ein aus zerstossenen Melonenkörnern, Wasser und Milch bereiteter Trank, welcher angenehm schmeckt, und im Sommer stark kühlt. Man kann in Ermanglung der Melonenkerne auch Gurken- und Kürbiskerne dazu nehmen.

Militairetat. Der Militairetat ist eine Hauptklasse in dem allgemeinen Wirthschaftsetat eines Staats und begreift die wichtige Kosten und Ausgaben in sich, welche zu Unterhaltung einer beständigen Armee und überhaupt zu Beschützung des Landes erfodert werden. Es ist also der Militairetat dem Civiletat, welcher die andere Klasse ausmacht, entgegengesetzt.

In diese zwo Hauptklassen der Ausgaben werden die Einkünfte des Staats vertheilt. Wie viel davon auf den Militairetat zu verwenden seye, sollte durch eine genaue Erwegung der besondern Verhältnisse des Staats bestimmt werden; es wird aber meistens durch die Neigung des Fürsten oder der republikanischen Obrigkeit bestimmt. Im deutschen Reiche ist er durch die Reichsmatrikel und die besonderen Vorschriften der Kreise vorgeschrieben; und die Landesherren und republikanische Obrigkeiten sind befugt, die hierzu nöthigen Gelder von ihren Unterthanen und Bürgern durch den Weg der Steuern zu erheben, ohne dadurch die eigentlichen herrschaftlichen Einkünfte im mindesten zu beschweren. Dieser Militairetat ist für die Unterthanen der Reichsstände im mindesten nicht drückend, wenn er nicht überschritten wird. Allein die grösseren Reichsstände, welche neben ihren Reichsländern meistens noch souveraine Staaten besitzen, unterhalten große

Kriegs-

Kriegsheere und die kleinern ahmen solches oft über Vermögen nach.

Der gesamte Militairetat begreift in sich den nöthigen Aufwand, 1) zu Unterhaltung des Kriegsheeres selbsten; 2) für die Artillerie und das gesamte Feldzeugwesen; 3) für das Kriegskommissariat und die davon abhängige Departements; 4) für die Vestungen und 5) für die zur Militairökonomie und Polizey erfoderliche Kollegien.

Der Aufwand für das Kriegsheer selbsten wird in folgende Kapitel eingetheilt. 1) Die Anwerbung oder Stellung der Mannschaft und Pferde. Nun werden entweder neue Regimenter errichtet, oder man ergänzt die alten durch Rekrutirung. In jenem Fall schliest man gemeiniglich mit dem Obersten, der die Anwerbung übernimmt, eine Kapitulation, daß er entweder von dem Tag der unterzeichneten Kapitulation an, den ganzen Unterhalt des Regiments ziehet, wogegen ihm für die Anwerbung, Stellung und Montirung gar nichts vergütet wird, ausser daß er etwa das Gewehr aus dem Zeughause empfängt, wo hingegen ein Tag festgesetzt wird, an welchem das Regiment komplet seyn muß; oder er ziehet erst den Unterhalt, wenn das komplete Regiment die Musterung paßirt hat, wo hingegen ihm für jeden Mann eine bestimmte Summe für Anwerbungskosten paßirt wird, die aber selten so hoch ist, als bey der eigenen Werbung. Dann entweder überläßt man dem Obersten bey diesem Kontrakt die Besetzung, wo nicht aller, doch der meisten Offiziersstellen, da er dann mit diesen, zu seinem Vorheile, wiederum besondere Kapitulationen schliesen kann. Meistens müssen auch die alten Regimenter etliche Mann von der Kompagnie abgeben, welche dem neuen Regiment zum Fuß dienen.

Die

Die Rekrutirung der alten Regimenter wird entweder auf Kosten des Staats besorgt, oder die Hauptleute müssen die nöthigen Rekruten auf ihre Kosten anwerben, wofür sie zur Entschädigung die Löhnung der erledigten Stellen geniesen; doch wird ihnen ein Tag im Jahr vorgeschrieben, an welchem sie die Kompagnie vollständig haben müssen, oder es wird ihnen der Abgang an Mannschaft auf das ganze Jahr in den Unterhaltungskosten abgezogen. Diese Art zu rekrutiren ist wohl die vorzüglichste, weil sie nicht nur das Rechnungswesen einfach und sicher, sondern auch die Hauptleute sehr aufmerksam macht, die Desertion zu verhindern. Die allerschädlichste Art von Rekrutirung hingegen ist die Konskription, oder die gewaltthätige Aushebung der Unterthanssöhne. Denn, wenn man auch das Unmenschliche dabey nicht in Anschlag bringen will, so entkräftet sie die Bevölkerung, alle Industrie und alle Liebe zum Vaterlande. Ob diese Folgen unerheblich sind? —

Justi rechnet in seiner Staatswirthschaft auf einen Küraßier 100 Reichsthaler, auf einen Dragoner oder Husaren 85 bis 90 Reichsthaler, und auf einen Mousquetier 25 Rthlr. worunter Handgeld, Montur, Pferd und Zeug, Gewehr und die völlige Ausrüstung begriffen ist, wobey man aber auf keine vorzügliche Größe der Mannschaft sehen darf. Allein dieser Anschlag ist zu geringe. In dem Preusischen Dienst besteht ein Regiment Infanterie mit Ober- und Unterstab aus 1633 Köpfen, und kostet außer der Generalsbesoldung und Montirung, hingegen mit Inbegrif der Douceurgelder des Obersten, der Kompagnieunkosten und der Gewehr- und Medicingelder jährlich 60000 Rthlr. zu unterhalten.

Die Bezahlung und Verpflegung der Armee geschiehet aus der Generalkriegskasse monatlich also,

so, daß die Regimentsquartiermeister monatlich das Geld aus der Kriegskasse baar oder durch Anweisung erheben und an jede Kompagnie ihren Betref verabfolgen lassen. Der gemeine Mann erhält entweder die ganze Löhnung oder nur einen Theil derselben in baarem Gelde und 2 Pf. Brod täglich in Natura. Letzteres ist bey dem veränderlichen Getraidpreiße besser. Denn in der Theurung kann der Mann bey seiner Löhnung schlechterdings nicht bestehen; für die Kriegskasse aber kompensiren sich die theure mit den wohlfeilen Jahren. In der Garnison wird die Verpflegung mit den Beckern des Orts verakkordirt, im Felde muß aber ohnehin das Brod gereicht und die Feldbeckereyen errichtet werden. Die Fourage der Kavallerie wird entweder aus den Magazinen abgereicht oder durch Liferanten herbeygeschaft. Jede dieser Verpflegungsarten hat ihre eigene Unbequemlichkeit und die Qualität der Fourage ist oft in einem Fall so schlecht als wie in dem andern.

Die Anschaffung der Leibes- und Beymontur wird gemeiniglich der Wirthschaft des Regiments überlassen. Man pflegt meistens für jeden Mann den dritten Theil seiner Löhnung dafür auszusetzen. In einigen Diensten besorgt das Regiment die Beyschaffung aller Montirungsstücke allein, in andern aber wird jedem Hauptmann die Anschaffung der Beymontirungsstücke überlassen. In jenem Fall sehen die Offiziers mehr darauf, daß die gelieferte Waare ihre vorgeschriebene Qualität habe, in dem letztern Fall hingegen lassen sie es sich mehr angelegen seyn, den gemeinen Mann zur Konservation der Montirungsstücke anzuhalten.

Zur Verpflegung der Invaliden wird jedem Mann ein monatlicher Abzug an seiner Löhnung gemacht, welcher meistens in einem Groschen von jedem Thaler bestehet. Erfodert die Verpflegung der Invali-

den

den mehr als dieser Abzug einbringt, so muß die Kriegskasse den Abgang ersetzen. Für jeden Invaliden muß jährlich ein obrigkeitliches Zeugniß beygelegt werden, daß er noch am Leben seye.

Mit der Medicin wird es fast auf gleiche Art, wie mit der Invalidenkasse gehalten. Der jährliche Abzug vom Solde gehet in Kriegszeiten in eine besondere Kasse, wovon die Feldapothek und die Besoldung der Generalstaabs- und Feldärzte bestritten wird, und die Lazarethe unterhalten werden. Da dieser Aufwand im Kriege sehr groß ist, so reicht solcher Abzug bey weitem nicht zu und die Kriegskasse hat einen großen Nachschuß zu bestreiten. In Friedenszeiten versorgt jedes Regiment seine Kranke selbst, und der Regimentsfeldscheerer unterhält zu dem Ende eine kleine Apotheke.

Die Ausgaben für die Artillerie und das Feldzeugwesen begreifen unter sich: 1) Den Aufwand für die zu dem Artillerieetat gehörige Bediente, Arbeiter und Knechte; nemlich die Artillerie- Ingenier- Minir- und Brücken- oder Pontonsoffiziers, für Feuerwerker, Zeugwärter und Diener, Büchsenmeister, Schmiede, Sattler, Riemer, Wagner, Binder, Schlosser und Seiler. Werden aber ganze Bataillons von Artilleristen und Minirern unterhalten, so werden sie wie Feldregimenter behandelt und nicht unter den Artillerieetat gesetzt. 2) Der Aufwand für die Stückgießereyen und Gewehrfabriken. Die Direktion dieser Anstalten stehet zwar dem obersten Generalfeldzeugmeister zu, weil derselbe am besten wissen muß, was dazu erfodert wird; allein die Oekonomie, die Anschaffung der Materialien und die Schließung der Akkorde hängt von dem Kriegskollegium ab. 3) Der Aufwand für das Pulver und die Unterhaltung der Salpetersiedereyen und Pulvermühlen.

Die

Die zu dem Generalkriegskommissariat und allen ihm untergeordneten Anstalten erforderliche Ausgaben sind wichtig, besonders wenn auch in Friedenszeiten dem Mann das Brod gereicht und die Kavallerie aus den Fouragemagazinen verpflegt wird. Hieher gehört 1) der Aufwand zu Unterhaltung der zum Generalkriegskommissariat gehörigen Bedienten. Es bestehet aber dasselbe aus einem Generalkriegskommissar, welcher gemeiniglich mit den wirklichen Generals oder Generalfeldzeugmeistern gleichen Rang hat; aus einem Oberstkriegskommissar, verschiedenen Ober- und Kriegskommissarien, aus einem Generalproviantmeister und seinem Lieutenant, aus einem Feldproviantdirektor und verschiedenen Proviant- und Fouragekommissarien, dem Proviantfeldbuchhalter, Generalwagenmeister, Feldfuhrwesensdirektor, verschiedenen Proviantverwaltern und vielen Proviant- und Fourageofficiers. Dann gehört hieher die Feldbeckerey mit ihren Vorgesetzten. Nicht weniger das Generalfeldpostamt, so aus einem Generalfeldpostmeister, verschiedenen Feldpostmeistern und den erfoderlichen Postillions bestehet, rechnet man zu dem Kriegskommissariat. Das Feldpostamt verursacht keinen großen Aufwand, weil die Briefgelder viel eintragen. Man legt die Feldpoststationen nur bis an das erste ordentliche Postamt des eigenen Landes oder eines neutralen Staats an.

Die Besorgung der Magazine ist in Friedenszeiten ein hauptsächliches Geschäfte der Kommissariatsbedienten, besonders wenn die Kavalleriepferde mit Haber, Heu und Stroh und die Soldaten mit Brod aus den Magazinen verpflegt werden.

Da es der Endzweck eines Kriegsheeres erfordert, solches bald genug in mobilen Stand setzen zu können, so muß auch dafür in Friedenszeiten gesorgt wer-

werden. Die dazu nöthigen Wagen, Gezelte u. d. g. können leicht in steter Bereitschaft gehalten werden; allein die Unterhaltung der erforderlichen Pferde würde in Friedenszeiten, wo man ihrer nicht bedarf, einen allzugroßen und vergeblichen Aufwand veranlassen. Ganz vorzüglich gut ist daher die Einrichtung in den preußischen Staaten. Die Pferde werden alle in Friedenszeiten angeschaft, und damit man sie nicht unterhaiten darf, den Landleuten zum Gebrauch unentgeldlich überlassen, welche sie wiederum abliefern müssen, so bald man ihrer bedarf.

Unter den Kosten zu Unterhaltung der Vestungen verstehet man nur die Reparationskosten der schon vorhandenen Vestungswerke und dazu gehörigen Gebäude, weil die Anlegung neuer Vestungen nicht zu dem ordentlichen Etat, sondern zu dem ausserordentlichen Aufwande gehört.

Die Besoldung der Kriegskollegien und ihrer Kanzleyen erfodert oft einen beträchtlichen Aufwand; die diesfallsige Einrichtung ist aber sehr verschieden, denn in manchen Ländern sind zur Direktion der Kriegsunternehmungen, für das Justizwesen und für die Oekonomie der Armeen besondere Kollegien angeordnet, in andern aber besorgt alles dieses eines und das nämliche Kollegium.

Die übrigen zu dem Aufnehmen eines Kriegsheeres gereichenden Anstalten beziehen sich auf die Erziehung junger Leute zu guten Soldaten und geschickten Officieren, und bestehen in Kadettenschulen und andern Erziehungsanstalten.

Milium, s. Hirse.

Millefolium, s. Schaafgarbe.

Millerees, franz. *Milleray* ist eine portugiesische goldene Münze, welche am Gewicht 6 Pfennige und am Gehalt 22½ Karat hat, am Werth aber etwas

mehr als eine spanische Pistole ist. Weil sie das Bild des heiligen Stephans hat, nennt man sie auch St. Stephan. Man hat Millerees mit einem kleinen Kreuze, die aber nur halb so viel werth sind als jene. Nach diesen halben Millerees führen die portugiesischen Kaufleute Buch und Rechnung.

Millerolle ist ein Wein- und Oelmaas in der Provence, welches 66 Pariser, oder 100 Amsterdamer Pinten hält und etwa 130 Pfund nach dem Markgewichte hat.

Miltrain heißt die halbe portugiesische Moeda oder halbe Pistole.

Milz, ein bekannter Theil des thierischen Körpers, welcher zwischen den kurzen Rippen und dem Magen liegt, aus einem zellichten Gewebe bestehet und mit einer dicken Haut umgeben ist. Ueber den Nutzen des Milzes ist man nicht einig, der vorzüglichste aber scheint zu seyn, daß in demselben das von dem Netzgekröse und den übrigen Eingeweiden zurücke kommende dicke, öllichte und zu Stockungen geneigte Blut verdünnet, dessen Stockung verhindert und die Absonderung einer guten und flüßigen Galle befördert wird.

Milzkrankheit, eine Krankheit der Pferde, welche sich auf folgende Art äussert. Das Pferd bekommt einen großen und dicken Bauch, welcher auf der linken Seite fast rauh und meistens dicker als auf der rechten Seite ist, athmet schwer, seufzet oft vor Schmerzen, besonders unter der Arbeit und im Niederlegen und Aufstehen, und muß unter der Arbeit häufig nießen. Im ersten Anfang läßt sich diese Krankheit leicht kuriren, läßt man sie aber überhand nehmen, so wird sie unheilbar. Sie entstehet meistens von kalten und sumpfigten Weiden und überfällt die

Pfer-

Pferde gemeiniglich in Frühejahr, wenn sie Gras fressen.

Dem kranken Pferde muß man vor allen Dingen die Lungader schlagen, sodann Klistiere anwenden und den Leib offen halten, und die linke Seite, um die Gegend, wo das Milz liegt, mit folgender Salbe schmieren. Man nimmt 6 Loth Hirschmark, Endten- und Hühnerschmalz von jedem 2 Loth, Scheinsfett 1 Pf. süsses Mandelöl 2 Loth und weisses Wachs 1 Loth. Diese Salbe wird warm eingeschmiert. Das Pferd muß einen warmen trockenen Stall und gute Streue haben, auch wohl zugedeckt seyn; man muß es alle Morgen vor der Fütterung wohl bewegen, daß es in einen starken Schweis komme, und ihm sodann den Schweis wohl abreiben. Man giebt ihm nur nothdürftiges Futter von rothen Kichern, Gerste, *foenum graecum*, Kleyenklümpchen mit Honig und Salz, Kleyen mit zerstossenem Lerchen- oder Weidenschwamm, Kapernwurzel, Eppich, Feigbohnen, Rettichblätter und Kohlkraut vermischt. Der Trank bestehet aus Wasser, worinnen Fenchel, *foenum graecum*, Eppichwurzel, Fenchelwurzel, Färberröthe, Schwalbenwurzel, Braunwurzel, Salpeter und Weinstein abgesotten worden.

Mineralien heißen im weitläuftigen Verstande alle Foßilien oder Körper, die man aus der Erde gräbt, und welche zusammen das dritte Naturreich oder das sogenannte Stein- oder Mineralreich ausmachen. Man kann sie bequem in folgende 6 Klassen eintheilen. 1) Metalle, oder solche harte, schwere, im Feuer flüßige Körper, welche an der Luft wieder erharten, sich unter dem Hammer nach allen Seiten strecken lassen, undurchsichtig und zum Theil auch klingend sind. 2) Halbmetalle, welche in der Schwere und andern Eigenschaften den vorigen

ziemlich gleich kommen, aber bey schwächerm Feuer fließen, zum Theil auch ganz verrauchen, von sprödem Gefüge und unstreckbar sind. 3) Schwefelichte Körper, welche Flammen fangen und brennen. 4) Salze oder Körper, die das Wasser ganz auflößt, in welchem sie unsichtbar herumschwimmen, beym Verdünsten in Kristallen anschiessen und auf der Zunge einen scharfen und sauern Geschmack zurücke lassen. 5) Versteinerungen oder thierische und vegetabilische Körper, welche sich mit Steinmassen vermischt haben, und 6) Steine und Erden, deren Eigenschaft ohnehin bekannt ist.

Im engern Verstand nennt man Mineralien diejenigen Foßilien, welche zwar keine wirklichen Metalle, aber, ihren Eigenschaften nach, denselben ziemlich verwandt sind.

Mineralische Baeder, Sauerbrunnen, Gesundbrunnen heißen diejenigen Quellen, deren Wasser zu Erhaltung oder Wiederherstellung der Gesundheit getrunken oder zum Baden gebraucht wird. Wenn eine solche Quelle wahre Vorzüge vor andern hat, so kann sie durch gute Behandlung nicht nur ein ausgiebiger Nahrungszweig für die Bewohner der Gegend werden, sondern auch dem Landesherrn ansehnliche Revenüen verschaffen. Denn Bäder werden nicht nur von wirklich Kranken in medizinischer Absicht, sondern auch häufig von Gesunden besucht, um daselbst einen Theil des Sommers in guter Gesellschaft angenehm hinzubringen.

Wenn man irgendwo eine Quelle entdeckt, die einen mineralischen Gehalt vermuthen läßt, und daraus Nutzen ziehen will, so muß man solche vor allen Dingen durch berühmte Aerzte untersuchen lassen und diese Untersuchung samt dem Urtheile solcher Aerzte über den Nutzen und die Vorzüge des neuentdeckten Wassers durch den Druck bekannt machen.

machen. Sodann hat man dafür zu sorgen, daß die Quelle gefaßt und mit den nöthigen Gebäuden versehen wird, um sowohl den Kurgästen Unterkunft und Bequemlichkeit, als auch Gelegenheit zu verschaffen, daß sie sich in Gesellschaft oder einzeln auf allerley Art divertiren können, besonderes da Heiterkeit und Fröhlichkeit zum glücklichen Erfolg einer Brunnenkur unentbehrlich sind. Man muß also Gelegenheit zu Spiel und Tanz, zu angenehmen Spaziergängen, zum Reiten und Fahren und wo möglich, auch zu Schauspielen verschaffen. Ein ordentlicher Arzt muß sich an dem Kurorte befinden, der die Natur des Wassers und seinen Gebrauch besser als ein fremder kennt und den Badgästen mit seinem guten Rath dienen kann. Eine gute Apotheke ist ihm nothwendig. Sehr viel wird es zu dem guten Ruf der Quelle beytragen, wenn Arme unentgeldlich verpflegt werden; denn diese bequemen sich zuerst, den Brunnen zu brauchen, wenn er auch noch nicht berühmt ist, und durch ihre Heilung wird er bald berühmt werden. Und endlich muß man auch zur Versendung des Wassers Anstalten machen, und insbesondere für die wohlfeile Verfertigung der hierzu nöthigen Krüge sorgen.

Sehr kostbar sind also die erfoderlichen Anstalten, um ein mineralisches Bad anzulegen und empor zu bringen, und man wird in unsern Tagen, wo der Bäder schon so viele sind, diese Absicht doch nicht erreichen, wenn nicht die neue Quelle entweder große innere Vorzüge vor andern schon bekannten hat, oder von ihnen so weit entfernet ist, daß man hoffen kann, viele Badeliebhaber werden sie zu ihrem Vergnügen besuchen, um die Reisekosten in entfernte Bäder zu erspahren.

Dagegen aber verschaft ein solches Bad auch dem Staat große Vortheile, wenn es in guten Ruf

kommt und fleißig besucht wird. Der Zusammenfluß so vieler und meistens reicher Fremden bringt viel fremdes Geld in Umlauf, giebt vielen nahrungslosen Leuten Arbeit und Verdienst, belebt alle Gewerbe, verschaft den inländischen Waaren auswärtige Bekanntschaft und Absatz und durch die Versendung des Wassers gehen bisweilen große Summen ein.

Eine genaue Untersuchung der innern Bestandtheile einer mineralischen Quelle ist, wie wir schon gesagt haben, die Sache eines erfahrnen Arztes und geschickten Chemikers, aber die ersten äussern Kennzeichen, welche auf das Daseyn jener schließen lassen, sollten dem Kameralisten billig bekannt seyn, damit er beurtheilen kann, ob eine Quelle vorhanden seye, die jene genauere Untersuchung verdiene. Wir führen also diese Kennzeichen kürzlich an. Wenn das Wasser frisch geschöpft wird, ist es meistens klar und helle, setzt man es aber in Flaschen der freyen Luft aus, oder bringt es in die Wärme, so wird es trübe und macht einen Bodensatz, und wenn es lange stehet, giebt es einen sehr üblen Geruch von sich, wie faule Eyer. Es hat eine größere Schwere als gemeines Wasser, hat einen eigenthümlichen Geruch, schäumt und wirft viele Blasen, wenn man es frisch an der Quelle schöpft, die Quelle friert im Winter selten zu, behält stets eine gleiche Menge Wasser, und zu jeder Jahreszeit einerley Grad von Kälte oder Wärme.

Man erhält bey dem Ankauf des Mineralwassers öfters verdorbenes Wasser, welches das Jahr vorher oder wohl gar schon länger geschöpft worden ist. Der Brunnenhändler ist freylich übel daran, wenn er seinen Vorrath nicht absetzen kann und sich genöthiget siehet, im folgenden Jahre die übrig gebliebenen Flaschen zu verhandeln; wer aber der Brunnenkur wirklich bedarf, wird lieber etwas mehr

dafür

dafür bezahlen, als sich der Gefahr aussetzen, untaugliches Wasser zu trinken. In Pyrmont legt man zwischen den Korkstöpsel und Ueberzug desselben ein Zettelchen, worauf der Name des Brunnen stehet, um der Verfälschung des Wassers vorzubeugen. Würde auf diesen Zettel das Jahr gesetzt, in welchem die Flasche gefüllt wurde, so könnte kein altes für frisches Wasser verkauft werden.

Daß man mineralische Wasser durch Kunst bereitet, ist bekannt genug; eben so bekannt ist es aber auch, daß sie in der Wirkung den natürlichen nicht beykommen.

Mingel, *Mingle*, ist ein holländisches Maas flüßiger Dinge, womit besonders Oel und Wein gemessen werden. Es ist die Hälfte eines Stübchens oder Stoop. Ein Ahm, wornach die Rheinweine verkauft werden, hält 128 Mingelen und ein Oxhoft, wornach man die französischen Weine verkauft, 180 Mingelen.

Minot, ein französisches Getraidmaas, welches 11 Zoll 9 Linien in der Höhe, und 1 Fuß 2 Zoll 8 Linien im Durchschnitt hält. Vier Minots machen ein Septier. Das Minot, womit Haber gemessen wird, ist noch einmal so groß als das gewöhnliche.

Minßengrau oder Minßenbraun, fr. *Minime* ist eine sehr dunkelgraue Farbe, deren sich die Ordensleute des heiligen Franz von Paula zu ihrem Habit bedienen. Sie wird von Gallápfeln, Vitriol und indianischem Holze bereitet.

Minutirer heißen, im Gegensatz von den Großirern, diejenigen Kaufleute, welche im Kleinen handeln.

Minx ist ein langes, schlankes und im übrigen den Mardern ähnliches Thier in den Morästen von Nordkarolina, welches Fische, Vögel, Mäuse u. d. g. frißt. Sein Fell wird als ein kostbares Pelzwerk verkauft.

Mi-Oſtade oder *Demi-Oſtade*, ein dünner wollener Sarſche, welcher häufig zu Amiens, auch in Holland und England bereitet wird. Die Stücke halten 18 Pariſer Ellen.

Mirabellen, ſ. Myrabolanen.

Mirabolane, ſ. ebendaſ.

Mirgel, ſ. Mergel.

Mirliton, ſ. *Louisd'or.*

Miro, fr. *Mirre*, iſt ein Gewicht, deſſen man ſich zu Venedig bedient, die Oele zu wiegen. Es hat 30 Pfunde nach dem leichten Gewichte dieſer Stadt.

Mirte, ſ. Myrte.

Mirzel, ſ. Mergel.

Miſchgetraid, gemiſchtes Getraid, Mangkorn oder Gemangkorn, *Méteil* oder *Blé méteil* nennet man die Frucht, wenn Waizen oder Dinkel und Korn durcheinander geſäet wird.

Miſchio iſt ein Marmor, welcher bey Verona bricht und eben ſo ausſiehet, als wenn kleine Steine von allerley Art zuſammen gekittet werden. Er iſt purpurfärbig mit weißen und gelben Adern.

Miſchling, Feldmierh, Wickengemenge, Wickenfutter iſt ein Mengſel von Wicken und Haber, worunter man zuweilen noch Erbſen oder Gerſte nimmt, und ſolches im Junius oder Julius in gutes Brachfeld ſäet und dem Vieh grün verfüttert. Es iſt ein vortrefliches Futter für Pferde und Rindvieh; nur behaupten einige, man ſolle für die Melkkühe keine Gerſte darunter nehmen. Auch läßt man es bisweilen wie Heu dörren und miſcht es unter das Winterfutter.

Miſerere, ſ. Darmgicht.

Mißjahr nennet man einen ſolchen Jahrgang, in welchem das Wachsthum der Früchte, ohne Schuld des Wirths, durch die üble Witterung dergeſtalt verhindert wird, daß wenigſtens die Hälfte an der Men-

Menge und Güte der Früchte eines Mittelsjahrs fehlet. Selten oder wohl gar nicht ereignet sich ein Mißjahr in allen Gattungen von Früchten zugleich und man hat also bey Bestimmung des Schadens und der sich darauf gründenden Pacht- und Gültnachlässe darauf zu sehen, ob nicht die Fruchtbarkeit in der einen Sorte den Abgang der andern ganz oder zum Theil ersetze. S. Nachlaß.

Mispel, Mespel, Nespel oder Hespelein ist die Frucht des Mispelbaums, *Mespilus germanica, L.* in der Größe einer großen Holzbirn, mit einer anfänglich grünen, und wenn sie reif wird, dunkelbraunen Schale. Sie hat oben eine Krone von fünf Spitzen und inwendig fünf steinharte Kerne. Man läßt sie im Herbste so lange an dem Baum hängen, bis sie ein paarmal bereift worden sind, alsdann aber nimmt man sie ab und legt sie entweder auf Stroh oder in reine Tücher eingewickelt zwischen Betten, bis sie weich und aussen ganz dunkelbraun werden; denn eher kann man sie nicht geniesen, in diesem Zustande aber sind sie eine ganz schmackhafte Frucht.

Der Baum, worauf diese Frucht wächst, ist von mittelmäsiger Größe, seine Blätter gleichen in etwas den Lorbeerblättern, sind aber nicht so steif und an der untern Seite haaricht; die Blüthen sind weiß, mit 5 Blättern, 20 Staubfäden und 5 Griffeln; die Aeste mit Stacheln besetzt; das Holz aber ist gelbraun dick und zähe. Zwischen Straßburg und Baden, besonders in der Lichtenau, wächst er wild und in großer Menge, in dem übrigen Deutschland aber wird er entweder aus dem Kern oder aus jungen Schößlingen gezogen und in den Gärten gehalten. Wenn er auf Aepfel- Birn- oder Quittenstämme gepfropft wird, werden seine Früchte größer und schmackhafter. Er nimmt mit allerley Luft und Boden verlieb.

Mespilus Pyracantha oder der immer grünende Dorn wächst in Italien und in dem südlichen Frankreich wild, hat länglichtrunde und bis über die Hälfte ihrer Länge fein gekerbte, oben dunkelgrüne und glänzende Blätter, welche im Winter nicht abfallen. Er bringt im Junius eine Menge weißer Blüthen in Büscheln, wie die Schwarzdornblüthen, und feuerrothe Beeren, welche gegen den Winter zu reif werden. Die Rinde des Baums ist mit starken Dornen versehen. Er liebt feuchten Boden.

Mespilus canadensis, der Kanadische Mispelbaum hat so große Blätter wie der vorige, aber keine Dornen; die Blüthe ist weiß, aber die Kern sind schwarz und mit niedergedrücktem Nabel. Der Baum wird nicht über 5 Fuß hoch, verträgt aber die größte Kälte und pflanzt sich leicht durch Saamen und Einsenker fort.

Mespilus arbutifolia, der Virginische Mispelbaum, mit Erdbeerbaumblättern, hat schmale und am Ende zugespitzte Blätter, wovon immer 3 bis 4 beysammen sitzen. Sie sind gelblich, weiß und unten wollicht. Die weißen Blumen kommen aus den Spitzen der Zweige in kleinen Büscheln hervor. Die Früchte sind braunroth und haben einen platt gedrückten Nabel.

Mespilus Coto neaster, der Zwergmispelbaum mit rother Frucht wird auf hohen Gebürgen angetroffen und hat beynahe völlig runde, oben glatte und unten wollichte Blätter. Die Blumen sind weiß und in der Tiefe röthlicht und beynahe glockenähnlich. Sie bringen rothe unschmackhafte Beere.

Der Rußische Zwergmispelbaum unterscheidet sich von den vorigen blos durch die schwarze Farbe seiner Beere.

Mispikel, s. Hüttenrauch und Arsenik.

Mißwachs, s. Mißjahr.

Mist, s. Dünger.

Mistbeet ist ein Gartenbeet, welches eine starke Unterlage von Roßmist hat und mit Glasfenstern oder andern Deckeln bedeckt ist, damit man die Kälte davon abhalten und zu einer Zeit Pflanzen darinnen ziehen kann, in welcher die Frühlingskälte noch kein Erdgewächs im freyen Lande aufkommen läßt. Es wird auf folgende Art gemacht. Man gräbt im Garten an einem gegen die Nord- und Ostwinde beschützten Orte, der aber die volle Mittagssonne hat, einen Graben, etwa 4 oder 5 Schuhe tief, je nachdem seine Lage höher oder niedriger ist, und 5 Schuhe breit; die Länge aber muß der Raum oder das Belieben des Gärtners bestimmen. An die Ecken werden eichene Pfähle eingetrieben, und an diese eichene Dielen also angenagelt, daß sie auf die Mittagsseite 2 Schuhe und die Nordseite 3 Schuhe hoch aus der Erden heraus ragen, damit die Einfassung schräg werde und der Mittagssonne den Zugang besser verstatte. Man pflegt diese Gräben auch statt des Holzes mit Mauerwerk auszufüttern, viele aber glauben, daß der Mist seine Hitze im Mauerwerk früher verliehre, und ziehen deßwegen das Holz vor. Die also ausgefütterte Grube wird in der Hälfte des Februar, oder bey anhaltendem heftigen Froste, noch später, mit frischem und trockenem Pferdemist angefüllt, so daß, so oft eine Lage Pferdemist darinnen ordentlich eingeschichtet worden ist, selbige allezeit dicht aufeinander und gleich getreten werde. Wenn die andere Lage oder Schicht eingetreten ist, gießt man Wasser darauf und fährt mit dem Einlegen und Eintreten fort, bis die Grube bis auf etwa einen Schuh gefüllt ist. Alsdenn überlegt man die oberste Lage nur ein paar Zoll dick mit Kühemist, gießt wieder Wasser darauf, deckt es mit Strohedecken zu und läßt es ein paar Tage stehen, damit der Roßdung zu gähren anfange

und

und sich recht erhitze. Mittlerweile mengt man verfaulten Mist, Holz- und Sägspähnerde untereinander, siebt es durch und bedeckt damit das Mistbeet zwo Querhände hoch, macht alles gleich, deckt es zu und streuet nach einem oder zween Tagen den Saamen darein. Nach der Saat werden Glasfenster darauf gelegt, die genau auf den Kasten passen müssen. Zur Mittagszeit muß man diese zuweilen ein wenig öfnen, damit die Luft hinzu kommen und der allzustarke Dunst sich vermindern kann; gegen Abend aber müssen nicht nur die Fenster ganz geschlossen, sondern auch mit Strohmatten überdeckt werden, damit keine Kälte eindringen kann. Man macht auch Mistbeeten mit weniger Mist und bedeckt sie nur mit Strohmatten oder hölzernen Deckeln; in diesen aber erhält man die Gewächse weit später als in jenen, und oft werden sie durch einfallenden späten Frost noch ganz zu Grund gerichtet, wenn sie schon am schönsten stehen.

Mistbreiten heißt, den in Haufen zeilenweise auf die Aecker oder Wiesen geführten Mist mit der Mistgabel auseinander breiten, damit er allenthalben gleich zu liegen komme. Es kommt sehr viel darauf an, daß er allenthalben gleich verbreitet werde, und auf den Aeckern nicht lange liegen bleibe, weil ihn sonsten Sonne und Luft seiner besten Theile berauben. Kann man dahero bey vielem Ackerfelde das Mistführen nicht verschieben bis zur Zeit des Unterackerns, so muß man ihn bis dahin auf großen Haufen liegen lassen, bis er untergeackert werden kann, und erst alsdann ausbreiten. Auf die Wiesen wird er im Frühjahr geführt, wann der Frost nachlassen will, so bald der Boden offen ist, mit der Gabel ausgebreitet, mit dem Rechen noch dünner verscharrt, und alsdann so lange liegen gelassen, bis ihn der Regen aus dem Strohe ausgewaschen und dem Erdboden

boden mitgetheilt hat, worauf die leere Streu wiederum zusammen gerechet und in die Mistställe geworfen wird.

Mistel, Affolter, Kenster, Kinster, Marentacken, *Viscum album*, *L.* ist eine Schmarotzerpflanze, welche auf den Aesten der Eichen, Linden und anderer Waldbäume wächst, die Gestalt der Korallenzinken und bleichgrüne gelblichte Blätter hat, welche den Buchsbaumblättern gleichen. Im Herbste bringt sie Beeren so groß wie Erbsen, welche anfänglich grün sind, dann aber weiß werden und deren Saft zur Bereitung des Vogelleims dient. Rothes Wildpret und das Rindvieh frißt diese Pflanze gern. Man vermuthet, ihr klebrichter Saame werde durch die Mistler, eine bekannte Art Waldvögel, auf die Rinden der Bäume gebracht, bleibe daran hängen und wachse zur Pflanze auf.

Misten oder Ausmisten heißt, die Vieheställe von dem Koth des Viehes reinigen. Bey den Pferden ist dieses durchaus alle Tage nothwendig, und daß diese Reinlichkeit auch dem Rindvieh sehr zuträglich seye, davon hat man sich durch neuere Erfahrungen gegen das sonstige Vorurtheil überzeugt. Das Schaafvieh läßt man noch immer den ganzen Winter hindurch auf seinem Mist stehen, giebt ihm nur alle Tage etwas frische Streu darauf und leert den Stall im Frühejahr, wenn der Schäfer den Pferch beziehet. So wenig es aber die Schäfer glauben wollen, so würde es gleichwohl auch dem Schaafvieh sehr zuträglich seyn, wenn man ihm den Stall öfter ausmisten ließe. Wer im Frühejahr, sobald das Vieh den Stall verläßt, den Dung nicht gleich auf das Feld bringen kann, der muß ihn öfter mit Wasser begießen, weil er sonst zu trocken wird und seine beste Kraft verliehrt.

Misten nennet man auch bey den Pferden den Mist von sich lassen. Oft begegnet es ihnen, wenn sie sich sehr erhitzt, oder viel Körner gefressen und dann gesoffen haben, daß sie nicht misten können. Man muß diesem Uebel bey Zeiten abhelfen, weil sich gerne widrige Zufälle damit vereinbahren. Ein Klistier ist das beste Mittel, durchaus aber muß man den Schmieden und Hirten nicht erlauben, daß sie nach ihrer Gewohnheit mit einer mit Oel beschmierten Hand in den Mastdarm greifen und solchen ausleeren.

Mistgabel, eine lange Gabel mit 3 Zinken, womit der Mist aus den Ställen geräumt wird.

Mistgauche heißt der gesammlete Abfluß des Urins aus den Vieheställen. Die meisten Landwirthe gehen noch mit derselben sehr unwirthschaftlich um. Oft schwemmt sie ihnen der Regen aus dem Hofe fort, und beraubt sie des besten Theils ihres Düngers, weil derjenige, welcher guten Dung haben will, solchen öfter mit der Mistgauche begießen muß. Man kann die Gauche aber noch vortheilhafter benutzen, wenn man sie mit Teich- und Regenwasser vermischt und mittels eines Fasses, das auf einem Karren liegt, im Februar oder März auf Wiesen und Saamfelder führt. Sie befördert die Fruchtbarkeit fast mehr als der gewöhnliche Dünger.

Mistgrube, s. Miststätte.

Mistler, Schnarre, Schnerr, Misteldrossel, *Turdus viscinorus, L.* Der Mistler ist eine Art von Krametsvögeln und hat seinen Namen von den Mistelbeeren, die er gerne frißt. In Bayern heißt er Schnarre und in Kärnten Zerrer. Er ist etwas größer als der gemeine Krametsvogel und die Drossel. Seiner Farbe nach ist er der Weißdrossel ganz ähnlich, nur sind die schwarzen Flecken auf der Brust etwas größer und die Grundfarbe der Brust

ist

ist weißer, bey der Drossel aber gelber. Er brütet des Jahres zweymal etwa 4 oder 5 Junge aus und bauet sein Nest auf den höchsten Fichten oder Eichen. Sein Gesang ist angenehm. Er wird im Geschneide oder auf dem Vogelheerd gefangen und gespeißt.

Miststätte oder **Mistgrube** heißt derjenige Ort, woselbst der Mist aus den Ställen gesammlet wird, bis er auf das Feld geführt werden kann. Eine gut eingerichtete Miststätte muß Schutz gegen der Sonne haben, weil diese den Dung zu stark ausbrennt, und sie muß also angelegt seyn, daß das Vieh darüber herlaufen und den Mist vest zusammen treten kann, welches ihn sehr verbessert. Ferner muß die Gauche aus den Ställen alle hinein geleitet werden und darf darinnen nicht in die Erde versinken, sondern muß aus derselben wieder in ein kleineres Behältniß sich sammeln, aus welchem sie über den oben spröden Dung hergegossen und zuletzt selbst als Dung gebraucht werden kann, wie der Artickel Mistgauche lehrt. Allezeit liegt in der Mistgrube der älteste und reifeste Dung unten und der jüngste und roheste oben. Weil nun bey einer guten Wirthschaft jener vor diesem auf das Feld geführt werden soll, so muß man der Mistgrube, zwo Abtheilungen geben, und wenn die eine voll ist, sie in die andere ausleeren, wodurch der neue Mist unten und der alte oben zu liegen kommt.

Mite, s. Milbe.

Mitkal, s. Metkal.

Mitreeder heißt der Miteigenthümer oder Theilhaber eines Schiffes.

Mittelband heißt dasjenige Leder am Dreschflegel, wodurch die Ruthen- und Flegelkappe verbunden sind.

Mittelfisch, s. Kabeliau.

Mittelhengst heißt diejenige Gattung Wildenthaler Blech, welche mit den Buchstaben *F. G.* und *I. H. G.* bezeichnet und etwas schwächer ist als das feine Hengstblech.

Mittelholz heißt ein Wald, der im Mittelwuchse ist.

Mittelrücken heißt der erhabenste Theil eines Ackerbeets.

Mittelrücher heißen diejenigen Jagdtücher, welche bey großen Jagden an die hohen Tücher mit angeheftet werden, um einen größern Distrikt umstellen zu können. Sie sind den hohen Tüchern in allem gleich, nur daß sie etwas schmäler sind und schwächere Linnen haben.

Mitweide ist das Recht, einen Weideplatz neben einer andern Gemeinde besuchen zu dürfen. Man nennet es auch **Köppelweide**. In unsern Tagen, da man sich zu überzeugen anfängt, daß die Stallfütterung große Vorzüge vor dem Weidbesuche hat, sind die Mitweiden um so nachtheiliger, weil sie die bessere Benutzung der Weidplätze gar sehr erschweren, und fast kein Opfer ist zu groß, wenn man dadurch zur Abtheilung solcher gemeinschaftlichen Weidplätze gelangt.

Mixilones werden von den Portugiesen diejenigen Austern genannt, welche sich in der See um die Moluckischen Inseln häufig finden. Man findet darinnen kleine und große Perlen, theils braune und theils weiße.

Mobilien, Fahrnis, fahrende Habe wird den Grundstücken oder liegenden Gütern entgegen gesetzt, und bedeutet das, was weder im eigentlichen Verstand ein Grundgut, noch auch, wie man sich auszudrücken pflegt, Erd- Niet- Band- Wand- und Nagelvest ist. Man rechnet also dahin den eigentlichen

Haus-

Haustath, der auch zuweilen den Namen Mobilien, *Meubles*, insonderheit führt, Pretiosen, baares Geld und Schuldforderungen, Kellergefäse, abgemähtes Futter, Getraid, abgeschüttelies Obst, Waaren, Lebensmittel, Werkzeuge, Vieh (unter der hernach zu bemerkenden Einschränkung,) Wild, Vögel und Fische, die in Menagerien, kleinen Thiergärten, Fischhaltern zur Lust oder im Vorrath gehalten werden ꝛc. Hingegen sind nicht nur Aecker, Wiesen, Holzungen, Fischteiche, Häuser, Scheuren, Ställe u. s. w. unbewegliche Güter, sondern auch Thiere und Fische in großen Thiergärten, Setz- und Streichteichen, Getraide, das auf dem Halm steht, Obst, das auf den Bäumen befindlich ist, Braugeräthe und Brandweinblase in Brau- und Brennhäusern, Ackervieh, Schiff und Geschirre auf Höfen, auch wohl manches zur Handthierung nöthige Geräthe in Gasthöfen und Mühlen u. d. g. werden zu den unbeweglichen Gütern gerechnet, daher es am sichersten ist, bey dem Kauf und Verkauf alles genau und namentlich zu bestimmen. Von Mobiliarsteuern ist unter dem Wort Fahrnisteuer bereits gehandelt worden.

Moblicht wird von dem Leder gesagt, wenn es eine überflüßige Gare bekommen hat, indem es zu lange im Kalk gelegen, daher es weich ist und die Farbe durchschlägt.

Mocha oder **Mokka**, wenn es zu Kaffee gesetzt wird, bezeichnet den guten levantischen Kaffee, als welchen die Europäer alle aus Mocha, einer arabischen Handelsstadt, erhalten.

Mode, fr. *Mode*. So heißt die Göttin, die ihren vornehmsten Tempel zu Versailles und Paris hat, und der fast alle Welt räuchert. Man trägt oft ihr Joch mit Unwillen und trägt es doch. Ihre Herrschaft erstreckt sich nicht nur über Kleider und Fri-

Bayerische Staatsbibliothek München

suren, sondern auch über Meublen, Manufakturen, die das verfertigen müssen, was sie angiebt, selbst über Bücher und ihre Titel, Redensarten und Ausdrücke; nicht minder über die Wissenschaften. Man versteht aber dadurch die gewöhnliche Manier in allen diesen Stücken und unterscheidet sie in die alte und neue Mode. Gemeiniglich entstehen neue Moden, im gewöhnlichsten Verstande des Wortes genommen, durch den Witz der Künstler, Schneider, Putzmacherinnen, Manufakturisten u. d. g. Hohe Personen sind es aber, die ihnen allein das Gewicht zu geben und sie einzuführen pflegen, da ihnen denn alle Welt nachfolgt. Um die neueste Moden zu erfahren, sieht man nicht nur auf angesehene Personen, besonders in großen Städten oder an Höfen, sondern man läßt auch wohl angekleidete Modepuppen, ingleichem Modelle oder die Fabrikate selbst aus Paris kommen, von wo aus solche durch ganz Europa verschickt werden. Auch ist Deutschland nun mit eigenen Schriften versehen, aus welchen man von Zeit zu Zeit die neueste Mode, (dann nichts ändert sich öfter als sie,) ersehen kann. Es hat Frankreich schon nicht geringe Summen eingebracht, daß es in mehrern Ländern Europens in der Mode den Ton angiebt, und wie sehr die Franzosen diesen Vorzug zu benutzen wissen, davon habe ich B. *IV*, S. 685. ein Beyspiel gegeben. Doch leiden sie wieder durch Englische Moden, die sich in Ansehung verschiedener Gegenstände unter ihnen verbreiten.

Die Moden sind den mehresten Handelsleuten keine gleichgültige Sache. Sie müssen wissen, welche Waaren am meisten im Umlauf sind, sie müssen, besonders bey Anschaffung theurer Sachen, wohl zusehen, ob sie nicht vielleicht aus der Mode gekommen sind, oder nächstens kommen werden, wel-

welches: vornehmlich bey dem Handel mit Gold- und Silberstoffen, seidenen, figurirten Zeugen, Spitzen, Banden u. d. g. gilt. Auch in Manufakturen ist die nämliche Vorsicht nöthig. Ein Landesherr kann ausser dem, in wie ferne er sich selbst nach der Mode richten will, sie noch in zweyerley Rücksicht betrachten, nämlich, ob sie in seinem Lande nicht in einen verderblichen Luxus ausarte, wovon unter diesem Wort nachzusehen ist; und ob nicht durch eingeführte oder begünstigte Moden inländische Fabrikate in mehrern Umlauf gebracht, oder, ob nicht wenigstens das, was man der Mode zu lieb vom Auslande nimmt, im Lande selber gemacht werden könnte?

Modegewürz, *à la Modegewürz*, s. Gewürz.

Model heißt zuweilen die Form bey dem Drucken der Kattune, Leinwand und anderer Zeuge, vermittelst derer die Figuren aufgedrückt werden, s. Formschneider. Ingleichem werden die Muster also genannt, deren man sich zum Stricken bedient, um die Figur, die durch Punkte in einem regulären Gitter auf einem Blat Papier angezeigt ist, bey dem Stricken nachzumachen. Eine Sammlung von solchen Blättern mit Mödeln heißt Musterbuch, dergleichen auch die Weber mit Figuren, die zu ihrer Arbeit schicklich sind, haben, um den Wirkstuhl darnach anzuschirren.

Modelbret, s. Formbret.

Modelgeer oder **Kreuzenzian**, s. Genzian.

Modell, lat. *Typus*, *Exemplar*, fr. *Modele*, ist eine körperliche Abbildung einer Sache, die schon vorhanden ist, oder die gemacht werden soll. Es kann das Modell die Natur selbst seyn, z. B. wenn in Maler oder Bildhauerakademien ein Mensch sich den Schülern nackend darstellt, damit sie den menschlichen Körper nach der Natur zeichnen kön-

nen; es kann aber auch durch Kunst gemacht werden, um einen anschauenden Begrif von einer gewissen Sache zu geben, z. B. von Maschinen, Brücken, von einem Gebäude, das man aufführen will. Sie gewähren aber, nebst dem angeführten, auch den Vortheil, daß man so lange daran bessern kann, bis es seiner Absicht vollkommen entspricht, welches bey großen und kostbaren Werken, wenn sie selbst zu Stande gebracht worden sind, nicht so leicht ist. Gemeiniglich werden die Modelle im Kleinen nach dem verjüngten Maasstabe gemacht, und zwar von Gyps, Thon, Wachs, Holz, Pappe u. d. g. mehr. Der, welcher sie verfertigt, heißt Modellschneider oder Modellmeister; es kann aber derselbige nach Beschaffenheit der Materie auch sonst ein Wachsbossirer, Bildhauer ꝛc. seyn.

Modellschneider, s. Modell.

Modererde, s. Stauberde.

Modererz, s. Eisensumpferz.

Modesne, ein schlechter Zeug von Floretseide, Haaren, Wolle oder Baumwolle, in Vermischung mit einander. Er ist gemeiniglich eine halbe Elle, auch etwas darunter und darüber, breit.

Modr, Morh, s. Holzerde. Man giebt aber auch diesen Namen überhaupt einer fetten und geilen Erde.

Moëda, ein portugiesisches Wort und bedeutet eine Münze überhaupt, die daher in Möda de Oro und Möda de Plata (Gold- und Silbermünze) unterschieden wird. Insgemein aber versteht man darunter, wenn auch der Beysatz de Oro weggelassen wird, die goldene Crusade oder Lisbonine, s. dieses Wort. Man schreibt auch, wiewohl irrig, Mäda de Oro, Mada de Oro, Mada d'ouro, Moid'or und Moydor.

Möhre, gelbe Rübe, Möhrrübe, *Daucus sativus*, fr. *Carotte*, ein nützliches Küchengewächs, obgleich blos die Wurzel derselben geniesbar ist. Da es allenthalben sehr wohl bekannt ist, so kann ich die genauere Beschreibung derselben erspahren, und führe nur an, daß man eine blaßgelbe, hochgelbe und röthliche Art hat; erstere beyde sind bey uns am gewöhnlichsten, und die hochgelbe zärter und schmackhafter als die blasse. Man säet sie frühzeitig, allenfalls schon im Märzen, in einen tiefgegrabenen oder gepflügten, lockern und etwas feuchten Boden, und zwar ganz dünne. Der zweyte Dünger ist weit vorzuziehen, weil sie gerne im frischen Mist, so wie anders Wurzelwerk, holzig werden und einen übeln Geschmack annehmen. Man kann auch Mohn oder Anis unter dieselben säen, da sie einander keinen Eintrag thun, indem die eine Art über sich und die andere unter sich wächst. Wenn sie 4 oder 5 Blätter haben, muß man sie sorgfältig ausjäten, damit sie nicht vom Unkraut erstickt werden, und da, wo sie zu dicke stehen, dünner machen, ausser dem kann man sie geruhig fortwachsen lassen, und von Zeit zu Zeit einige zum Gebrauch herausnehmen, bis man sie in der Mitte des Oktobers sämtlich ausgräbt, und das, was man länger aufbehalten will, nachdem die Kräuter abgeschnitten sind, damit sie nicht so leicht faulen oder auswachsen, im Keller oder in Gruben aufbewahrt. Zum Saamen nimmt man die schönsten und vollkommensten, läßt ihnen die Kräuter und hebt sie im Sande auf, bis man sie im Märzen oder April ins Land setzt, welches am besten einen Schuh weit voneinander geschiehet. Wenn die Stängel heranwachsen, schützt man sie mit Stockpfälen vor dem Winde, und nimmt den Saamen, wenn er reif ist, welches ordentlicher Weise im August geschiehet, ab, stellt ihn in einem Sieb an die

Sonne und reibt ihn aus. Da er sich zwey Jahre, und wohl länger, hält, so hat man nicht nöthig, dieses Geschäfte alle Jahre zu wiederholen.

Der Gebrauch der Möhren in der Küche ist bekannt genug, und ich setze nur hinzu, daß sie eine sehr nahrhafte Speise sind, die bey starker Arbeit lange dauert, und daß man auch einen Syrup aus ihrem Saft, sowohl dem Gaumen zu lieb, als dem Husten zu leide bereitet; nicht weniger daraus, wie fast aus allen Gewächsen der Erde, Kaffee macht, der wenigstens dem wahren Kaffee, wann die Möhren mit einem Theil davon vermischt werden, etwas näher kommt, als die meisten andern.

Die rothe Art der Möhren, holländische rothe Möhren, *Daucus carotta* ist der vorigen in den meisten Stücken gleich, auser daß die Farbe verschieden und die Wurzel nie über einen halben Fuß lange ist. Man säet sie etwas dicker, weil gemeiniglich ein Theil des Saamens taub ist, und verspeiset sie im Sommer, wenn sie die Dicke von Federspuhlen haben, die übrigen gräbt man im Herbste aus und verwahrt sie wie die vorigen. Man gebraucht sie auch als Sallat.

Mönchskopf, ein Beyname des Löwenzahns.

Mönch und Nonne. Dieser Ausdruck wird von den Hohlziegeln gebraucht, wenn sie so aufgedeckt werden, daß über zween derselben der dritte mit verkehrter Höhlung liegt und also das Dach doppelt wird.

Mörkblume, s. Huflattich.

Mörser, Mörsel, lat. *Mortarium*, ist ein metallenes oder steinernes hohles Gefäse, in welchem allerley harte Sachen mit dem Stößel, (Mörserkeule) klein gestossen werden können.

Mörsingskohl, s. Kohl.

Mörtel nennen die Maurer diejenige Speise, die aus Sand und Kalk besteht, und womit sie die Steine in einem Gebäude binden oder auch dasselbige verwerfen. Man macht ihn von verschiedener Güte, überhaupt aber soll er wohl durchgearbeitet und mit hinlänglicher Portion gelöschten Kalkes versehen seyn. Wenn dieser gleich nach dem Ablöschen noch warm genommen wird, verbindet er sich desto besser mit dem Sande. Zum Wasserbau und zum Gemäuer an feuchten Orten, als Kellern, Abtritten, u. s. w. ist der Mörtel am besten, wenn man ihn von gutem Kalk und Sand von Tropfsteinen, Taugsteinen oder alten Dachsteinen macht. Die Kunst, guten Mörtel zu machen, bestehet darinnen, daß man jeder Art von Sand die ihr angemessene Menge Kalk und Wasser zu geben und die verschiedene Qualität des Kalks zu beurtheilen wisse. Uebrigens erhält alles Mauerwerk seine Vestigkeit mit den Jahren. Vor 100 Jahren klagte man eben so, wie heute, über schlechtes Mauerwerck, und wenn wir eine hundertjährige Mauer abbrechen, so finden wir sie gleichwohl sehr vest und dauerhaft.

Mörtelbaue oder **Mörtelkrücke**, eine eiserne Krücke mit einem langen hölzernen Stiele, womit der Mörtel gerührt wird.

Mösch, Maisch heißt das geschrotene und mit heissem Wasser vermengte Malz bey dem Bierbrauen oder Brandweinbrennen. Man sehe davon die Artickel Bier und Brandwein. Es lassen sich daraus auch die Wörter: **Möschbottich** oder **Möschkufe, Möschkrücken** u. d. g. leicht erklären. Das Umrühren wärend dem Zugießen des Wassers heißt: **Möschen.** Man beurtheilt manchmal aus dem Schwimmen eines Bretchens auf dem Mösch dessen Beschaffenheit, und dieses heißt **Möschbret.**

Möschkufe ꝛc. s. Mösch.

Mohabut, ein bunter Indianischer Kattun, $7\frac{1}{2}$ Ellen lang und $\frac{3}{4}$ Ellen breit.

Mohatra. Es geschieht zuweilen, daß ein Wucherer einem, der Geld nöthig hat, Waaren um einen sehr hohen Preis giebt, die denn dieser, um das nöthige Geld zu erhalten, um einen wohlfeilen Preis, wohl an ihn selbst wieder abgiebt. Dieses schädliche, in den Gesetzen verbottene, zum Verderben so mancher jungen Leute, die einst eine reiche Erbschaft hoffen, gereichende Verfahren heißt mit einem Spanischen Namen Mohatra.

Mohn, Mahn, Magsaamen, Klapperkorn, Klapperrose, *Papaver*. Der **Kornmohn** oder **wilde Mohn**, *Papaver Rhoeas, L.* ist ein fast jedermann bekanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stängel und auf demselben eine hochrothe Blume, gleich der einfachen Mohnblume hat, und unter dem Getraide zuweilen in solcher Menge wächst, als ob das Feld damit besäet worden wäre. Es hat seinen Nutzen blos in der Arzney, und gehört im Felde unter das schädliche Unkraut. Hauptsächlich findet man diese Pflanze in solchen Feldern häufig, auf welchen das Wasser lange stehen bleibt.

Der **Gartenmohn**, *Papaver somiferum* oder *hortense, L.* treibt $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ellen hohe Stängel, mit langen, breiten, zerkerbten, krausen und weißlicht grünen Blättern. Oben auf diesen Stängeln wachsen große, einfache und gefüllte, rosenförmige Blumen, deren Blätter bisweilen rund und bisweilen gekerbt sind und allerley Farben haben. Sie fallen bald ab und lassen einen länglich runden Kopf zurücke, in der Größe eines Taubeneyes, welcher mit einem Stern bedeckt und inwendig in verschiedene Fächer abgetheilt ist, welche mit einem weißen oder braunen Saamen gefüllt sind.

In den Gärten hat man den Mohn, wie andere Blumen, blos zur Zierde, in den Apotheken aber wird theils der Saame als Arzney gebraucht, theils aber zur Bereitung des Mohnöls verwendet. Für noch besser hält man aber dieses, wenn es aus der Blume mit dem ganzen noch unreifen Saamhaupt verfertiget wird. In den Morgenländern wird aus den safireichen und vollkommensten weißen Mohnhäuptern das *Opium*, oder der getrocknete Mohnsaft bereitet. Daß übrigens auch unser deutscher Mohn eine einschläfernde Kraft besitze, ist bekannt genug.

Mohogny, s. Mahagonnybaum.

Mohr, eine Art von Zeug, s. Moor.

Mohr, (vergoldeter) fr. *More doré*. So nennt man zuweilen, wiewohl fälschlich, die wahren braunen Ratinfarben.

Mohrenkopf, fr. *Cavesse de More*, *Cap de More*, ist ein Rothschimmel, dessen Kopf und Füsse schwarz sind.

Mohrrübe, s. Möhre.

Moid'or, s. *Moëda*.

Mokka, s. Mocha.

Molicon, s. Molton.

Molken, **Milchwasser**, **Wadicke**, *Serum lactis*, fr. *Lait clair*, *petit lair*, ist der wässerichte Theil der Milch, welcher zurücke bleibt, wenn der Käs, (die Schotten) davon abgesondert sind, daher sie auch **Schottenwasser**, **Schlottenwasser**, **Käsewasser** heißen. Es bestehen dieselben aus einer Säure, die mit einer Fettigkeit aufs genaueste verbunden ist. Daher es auch, wenn es ruhig stehet, eine fette Haut auf der Oberfläche ansetzet, und man da, wo gekäset wird, nachher noch etwas Butter erhalten kann. Man bewirkt aber diese Absonderung der Molke von dem Käs durch Tamarinden-

oder Citronensaft, oder präparirten Weinstein, u. a. m. Die Molken dienen nicht nur als ein Heilungsmittel wider die Lungensucht, oder zur Abkühlung und Erfrischung, sondern man kann auch das Fleisch darinnen bewahren, bey der Wäsche sich derselben statt der Seife bedienen, weil ihre Fettigkeit den fetten Schmutz annimmt und ihr Saures das Erdige auflöset, auch sie zur Fütterung der Schweine in Verbindung mit Kleye u. d. g. benutzen. Das alles aber gilt hauptsächlich von den noch frischen Molken, denn die alten erlangen eine Schärfe, die den meisten bisherigen Absichten nachtheilig ist.

Molkenfaß, ein weites hölzernes Gefäse, darüber der Quarkkorb gesetzt wird, damit die Molken aus dem Quarksack darein ablaufen.

Molkenpacht. Dadurch wird oft der Pacht von Kühen verstanden.

Mollet ist eine Art von Franzen mit ganz kurzen Fäden. Sie können übrigens aus allerley Stoff gemacht werden.

Molleton, s. Molton.

Mollicht Leder, s. Moblicht.

Molo ist bey Seehäfen ein gemauertes Werk, welches man in das Wasser hinein anlegt, entweder in einer Zirkellinie oder mit Winkeln, nach der Beschaffenheit des Grundes, auf welchen man bauet. Man läßt darinnen blos einen Eingang, der für die Schiffe geräumig genug ist, und welchen man im Fall der Noth mit einer Kette versperren kann, die das Ein- und Auslaufen verhindert. Ein solcher Molo hat ausser dem Nutzen, den er mit den *Jettées* gemein hat, noch den besondern, daß er stark bevestiget werden und die im Hafen liegende Schiffe gegen feindlichen Ueberfall schützen kann.

Molter, s. Mulde.

Moltolinos, eine Art von Leder, welches aus Konstantinopel gebracht wird und aus Schaafhäuten besteht, die von den Weißgärbern aus der Levante zubereitet werden.

Molton, *Molleton* ist eine Art von geringer Sarsche oder gekreuztem wollenem Zeug, dessen Wolle auf einer oder auf beyden Seiten aufgekratzt ist. Man nennt aber auch einen dicht geschlagenen Boy von verschiedener Feine, den man stärker walkt, und der sehr warm und weich ist, also, und braucht ihn zu Unterfutter, Unterröcken, Kamisölern u. d. g. Er ist meistens $\frac{5}{8}$ oder $\frac{2}{3}$ Ellen breit und 21 bis 23 Ellen lang. Man machte die Moltons zuerst hauptsächlich in England, sowohl schlecht als gekräußt, nachher aber eben so gut auch in Frankreich, da besonders die von *Sommieres* geschätzt werden. Nicht weniger werden sie hin und wieder in Deutschland gemacht.

Monako ist der Name der Münzen, die im Fürstenthum Monako in Italien geprägt werden, insonderheit aber unter denselbigen derjenigen Silbermünzen, die in der Stadt Monako mit dem Grimaldischen Wappen und 2 Männchen als Schildhaltern von einigen Fürsten geschlagen wurden. Sie gelten ungefähr $\frac{9}{10}$ eines Reichsthalers.

Monatblume, Bitterklee, Bocksbohne, Fieberklee, Scharbocksklee, Sumpfklee, Wasserklee, Klappe, *Trifolium fibrinum*, *Menyanthes trifoliata*, *L.* ist eine Pflanze, welche heut zu Tage von den eigentlichen Kleearten, ungeachtet des gemeinschaftlichen Namens, unterschieden wird. Aus einer peränirenden, schwammigten, zaserichten, von vielen kurzen Gliedern oder Absätzen zusammen gesetzten Wurzel wachsen saftige Stängel, die die Höhe von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß erreichen und grünlichte, zarte und dicke Blätter, immer 3 miteinander verbun-

bunden tragen. Oben kommen schöne weiße, langhärtige, hyacynthenförmige Blumen mit umgewundenen Zäserchen hervor, aus welchen kleine Hülsen entstehen, die einen gelblichtrothen Saamen, in Gestalt der Hirsenkörner, aber kleiner, in sich enthalten. Es wächst dieser Klee am liebsten an feuchten Orten und kann ohne Wasser nicht bestehen; er ist sehr saftreich, am Geschmack bitter und säuerlich, das Vieh frißt ihn aber gerne, besonders wenn es daran gewöhnt ist. Durchs Trocknen geht zwar, wie natürlich, der Saft verlohren, indessen ist das Heu doch schätzbar, wenn gleich die grüne Fütterung nützlicher ist. Es hat dieses Gewächs auch seinen medicinischen Nutzen, insonderheit vertreibt das Pulver von gedörrten Wurzeln und Blättern den Husten der Schaafe.

Monatbuch, Verfallbuch gehört unter die Auxiliar oder Nebenhandelsbücher der Kaufleute. Es ist auf die 12 Monate des Jahrs eingerichtet, und es stehen darinnen die Posten verzeichnet, die man auf eine gewisse Zeit einzunehmen oder zu bezahlen hat. Gemeiniglich steht auf der linken Seite Debet und auf der rechten Credit, aber beyde sind oben mit gleichen Nummern bezeichnet. Man kann daraus zu allen Zeiten eine richtige Billanz der Aktiv- und Paßivschulden ziehen, und wird dadurch zu den Anstalten auf die Zahlungszeit erinnert. Was bezahlt ist, wird durchstrichen, wenn man aber einen fälligen Post prolongirt, wird er zwar ebenfalls durchstrichen, aber weiter auf den abgeredeten Termin hinausgesetzt. Manche bedienen sich auch statt des Monatbuchs eines durchschossenen Schreibkalenders.

Monatrettig, s. Rettig.

Monatsklee ist ein Provinzialname des Luzern- oder wahren Schneckenklees, wovon im 5. Bande S. 302. gehandelt wurde.

Monbin, *Spondias*, L. ist eine Art von Pflaumenbaum in den warmen Ländern von Amerika, dessen Frucht wenig geachtet wird, aber sein sehr leichtes und weiches Holz dient statt des Korks zu Verfertigung der Korkstöpsel und anderer dergl. Dinge, worzu es die Engländer insonderheit anwenden, und mit solchen Stöpseln einen ziemlich starken Handel treiben.

Moncahiard, *Moncayar*, *Mocayar*, ist ein sehr feiner halbseidener Zeug, und zwar die Kette von Seide und der Einschlag von solcher Wolle, dergleichen man zur Verfertigung der Sayen gebraucht. Sie sind gemeiniglich schwarz und zwar glatt gekreuzt, welche letztere einige **Römische Sarsche**, *Serges de Rome* nennen, ob sie gleich von den Sarschen sich durch Länge und Breite unterscheiden, denn sie sind meistens $\frac{2}{3}$ Pariser Ellen breit und 23 lang. Man verfertigt sie häufig in Flandern, und versendet sie stark nach fremden Ländern, insonderheit nach Spanien, da sie zu Kleidern für Geistliche, Gerichtspersonen, Advokaten u. s. w. dienen.

Mond, lat. *Luna*, fr. *Lune*. Dieser sollte eigentlich in einem Realwörterbuch für Oekonomen und Kameralisten nichts zu thun haben, und mehr den Astronomen und Dichtern angehören. Ich führe ihn aber deßwegen an, weil der Aberglaube vom Einfluß des Mondes auf Säen und Pflanzen u. d. g. noch lange nicht aufgehöret hat, ungeachtet die Erfahrung alle Tage dargegen ein lautes Zeugniß ablegt. Ich setze zu den Zeugnissen größerer Männer, eines Leopolds, Reichards, Rammelts u. a. auch meine kleine Erfahrung, da ich, ohne die mindeste Rücksicht auf den Mond, alle Geschäfte im Felde und Garten vornehmen lasse, und deßwegen nicht mit minderm Erfolg als die Mondwähler. Man hat übrigens auch viele Wetterregeln aus dem Ansehen des Mondes gezogen, allein die allermeisten

sten sind noch nicht genugsam durch die Erfahrung erprobt, daher ich sie übergehe. Eine der sichersten scheint noch die zu seyn, daß der sogenannte Hof um den Mond auf Regen deutet, und das aus ganz natürlichen und begreiflichen Ursachen.

Mondblindheit der Pferde, s. Augenkrankheiten der Pferde.

Mondfluß der Pferde, s. ebendas.

Mondilo ist ein Kornmaas zu Palermo, davon 685 $\frac{2}{3}$ auf eine Amsterdamer Last gehen. Vier Mondili gehen auf einen Tomolo und 16 Tomoli auf ein Salma.

Mondmilch, *Lac lunae*, *Agaricum* ist eine sehr weiße, feine, leichte und lockere Kreidenart, die man auch Bergmehl und Himmelmehl nennt, weil es manche thörichter Weise für vom Himmel gefallenes Mehl hielten. Das Backen und Essen desselben hat schon oft schlimme Folgen, auch den Tod selbst nach sich gezogen.

Mongopoes, eine Art Ostindischer Kattune, die von den *Cambayes* nicht sehr verschieden sind, und von Madras aus durch die Engländer stark nach den Manillischen Inseln gebracht werden. Sie heißen eigentlich Mongopuus, und sind 15 *Cobidas* lang, den *Cobida* zu 17 $\frac{1}{2}$ französischen Zollen gerechnet.

Monopol, Alleinhandel, oder das Recht, mit einem Waarenartickel in einem Lande allein handeln und alle andere davon ausschließen zu dürfen, ist die unselige Erfindung eigennütziger Kaufleute, welche die Gönner der Konsumtionsauflagen zu ihrem nicht minder schädlichen System sehr dienlich und förderlich gefunden haben. Was vielen Personen schadet und nur wenigen nutzt, das ist zuverläßig dem Staate schädlich. Wenn der Monopolist ausländische Waaren allein einführen und damit handeln darf: so kommen auf einen solchen Handelsmann, der darunter übermäßig

pro-

profitirt, allezeit mehrere tausend Landeseinwohner, die ihm schlechte Waaren um einen unmäßig hohen Preis abkaufen müssen; darf er aber inländische Produkte allein in das Ausland verkaufen: so hängen alle Erzeuger und Bereiter dieser Produkte von ihm ab, und er wird sie alle und mit ihnen zugleich alle Industrie zu Grunde richten. Hat kein Regent das Recht, seine Unterthanen ganz willkührlich mit übermäßig hohen Abgaben zu belegen, wie viel weniger kann er dieses Recht einer eigennützigen Privatperson zu ertheilen befugt seyn? Man kann kein Patriot seyn, ohne in Eifer zu gerathen, sobald von diesem schändlichen Gewerb die Rede ist. Gott Lob! daß in unsern Tagen die Monopolien so viele Widersacher und so wenige Vertheidiger finden.

Montaßins, *Payas de Montasin*, ist ein baumwollenes Garn aus der Levante, und zwar die feinste Gattung unter denen, die von Joselassar kommen, und wird der Centner von 45 Oken zu 23 bis 26 Piasters verkauft, da die schlechten Joselassars nur 18 bis 20 gelten.

Montichicours sind Ostindische Zeuge, die halb von Seide und halb von Baumwolle gemacht werden. Sie sind 5 bis 8 Ellen lang und $\frac{2}{3}$ bis $\frac{5}{6}$ Ellen breit.

Montpellier nebst Cette, in Frankreich im Gouvernement Languedoc gelegen, halten Buch und Rechnung, haben alle Münzen, Wechselarten, Uso und Respekttage, wie ganz Frankreich, wovon man Paris nachsehen kann.

Das Ellenmaas heißt allhier Laune, wird in 9 Palmos vertheilt, und ist $201\frac{7}{10}$ Prozent länger als die Berliner Elle.

Das Getraidmaas ist der Setier von 2 Emines oder 4 Quarts.

Den Wein mißt man mit dem Muid, welches 18 Setiers, 24 Barals und 576 Pots hat. Ein Muid Muskatenwein beträgt 3 Orthoft. Brandwein wird mit dem Faß gewogen und nach dem Quintal zu 100 Pf. verkauft.

Das Handelsgewicht ist $15\frac{1}{9}$ Prozent leichter als zu Berlin. Ein Quintal hält $6\frac{2}{7}$ Quarts oder 100 Pf.

Moor, Torfmoor, Moorland, bedeutet in Niedersachsen einen sumpfigten Boden, dessen höhere und trockene Gegenden angebauet werden, aus dessen tieferm Grunde aber Torf gegraben wird, s. Torf.

Moor, Mohr, fr. *Mohere, Mouaire, Moire* ist ein gemeiniglich ganz seidener, vest geschlagener Zeug, doch hat man auch solche, die aus Wolle, Haaren, leinenem und baumwollenem Garn mit Seide oder wohl ganz ohne diese bereitet werden. Der seidene ist eine Gattung von *Gros de Tour*, wiewohl schwächer als dieser. Man hat glatte und geblümte Moore, *Mohere figurée*, die allerley Muster von Blumen haben; jene, die glatten sind entweder gewässert, *Mohere tabissée*, welches Wässern aber auch bey den geblümten statt findet, oder ganz glatt, *Mohere lisse*, welche weder gewässert sind noch ein Muster haben, und am seltensten gefunden werden. Reiche Moore sind die, so im Einschlag nach einigen Fäden Seide einen Faden Silber oder Gold haben. Zu den halbseidenen Mooren nimmt man, wie oben schon gedacht ist, Ziegenhaare, ingleichem Baumwollen oder leinen Garn.

Es werden die Moore in vielerley Ländern gemacht. Die Englischen hält man für die besten, die Französischen stehen ihnen nach, werden aber doch hochgeschätzt, besonders die von Paris und Lion. In Deutschland werden hin und wieder dergleichen fabricirt und die von Gera haben sich einen guten Ruf erwor-

erworben. Die Chinesischen haben nicht viel auf sich. Sie sollen in Frankreich, vermög einer alten Verordnung, bey Strafe blos von viererley Breite, nämlich von $1\frac{1}{2}$ Elle, oder $\frac{1}{2}$ Ellen, $\frac{1}{2}$ Elle weniger $\frac{1}{10}$ und $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{10}$ gemacht werden, und es ist nicht erlaubt, sie von zweyerley Seide im Aufzug und Einschlag, sondern entweder durchaus von gesottener oder durchaus von roher Seide zu weben.

Moos, Mies, lat. *Muscus*, *Vsnea*, *Lichen*, fr. *Mousse*, *Vsnée* gehört in das Pflanzenreich, darinnen ihm Linnee ein eigenes Geschlecht anweiset. Es ist ein kleines Kraut, welches auf der Erde an Steinen, Muscheln uud besonders auch an Stämmen der Bäume wächst. Die Moose sind meistentheils sehr klein, und haben nicht immer wahre Wurzeln, pflanzen sich aber theils durch den Saamen, den der Wind forttreibt und auf die Körper ausstreuet, theils durch Plättchen oder Häute, die sie überall hervortreiben, und die gleich den Ausschößlingen der Polypen besonders wachsen, und ein neues Ganzes liefern, unglaublich fort. Der Stängel ist bald einfach, bald in Zweige abgetheilt, mit einfachen Blättern. Die Blüthezeit ist gemeiniglich der Ausgang des Winters. Es erzeugt sich nun ein Köpfchen oder Büchse, die durch einen Deckel verschlossen ist, über dem ein besonderer Hut sitzt. Nachdem der Deckel abgesprungen ist, ist der Rand der Büchse mit Haaren eingefaßt, und in derselben ein Staub, den man für Blumenstaub, oder auch für den Saamen hält. Ausserdem sind noch andere Blumen an den Moosen, die man für die von dem andern Geschlecht ansiehet. Die Moose wachsen vornehmlich an unfruchtbaren Oertern, dauern mehrere Jahre, und wenn sie ganz vertrocknet sind, wachsen sie wieder, nachdem sie einige Feuchtigkeit erhalten haben.

Unter den verschiedenen Arten derselben führe ich hier nach meiner Absicht folgende an:

1) Das Baummoos findet sich häufig auf dem Schlehendorn, der Eiche, Espe, Birke, Tanne, Raster u. a. Bäumen, ist weich, weiß und kraus. Es findet sich am meisten auf der Mitternachtseite, daher man sich dadurch in einem Wald einigermassen zurecht finden und die Himmelsgegend erkennen kann. Man rechnet es unter die Krankheiten der Bäume und es zeigt zugleich einen feuchten und sauren Boden an. Ob es also wohl den Baum auf der Mitternachtseite vor dem Frost decket, so erkältet es ihn desto mehr, wenn sich Eis daran hänget und sauget ihn aus, daher man es billig von dem Stamm abkratzet und nicht aufkommen läßt. Es soll aber dieses nicht vor Winters, sondern nach demselben, sonderlich auf einen Regen, durch den es feucht worden ist, vorgenommen werden. Uebrigens hat es auch seinen Nutzen, da es ausser dem medicinischen Gebrauch von den Parfumeurs mit unter den Haarpuder genommen, von den Seeleuten zum Kalfatern der Schiffe benutzt und von Vogelliebhabern beym Ausbrüten der Vögel zum Neste gebraucht wird.

2) Das Moos auf Wiesen, in Gärten und Hölzern. Man siehet es nicht gerne, besonders auf beyden erstern, da es den Wachsthum des Grases hindert, daher man auf Mittel bedacht ist, es wegzubrigen. In Gärten versucht man dieses mit ausgelaugter oder gelöschter Asche zu bewerkstelligen, und auf Wiesen mit Seifensiederasche, ingleichem mit dürrem, kleingeriebenem Hühner- oder Taubenmist, nicht weniger mit Schweinsmist, worunter Kohlengestübe gemenget ist und womit man diese Stellen bestreuet. Noch sicherer ist es, wenn man sie umackert und aufs neue besäet. In den Wäl-

dern

dern kann es durch das Moosrechen vermindert werden, worzu sich die Landleute meist gerne verstehen, weil sie es zur Streu für ihr Vieh brauchen können, ob es gleich keinen sonderlich guten Dünger giebt. Allein es ist hier Aufsicht nöthig, denn wenn schon das Moos den Wiederwachs hindert, so schadet doch das Rechen desselbigen in dem jungen Gehölze, welches sich allbereit geschneidelt hat, leicht mehr, indem man den noch zarten Wurzeln die Decke nimmt, und bey dem darauf folgenden abermaligen Wuchs des Mooses auch zugleich den Saft entziehet. Am ersten ist es in altem überständigem, und noch sicherer in solchem Holz zu gestatten, welches in einem bis zwey Jahren geschlagen werden soll. Eigentlich vertreibt das Moos das Gras nicht, sondern es wächst nur auf solchen Stellen, wo das Gras zurücke geblieben, und bleibt wieder aus, sobald dem Graswuchs nachgeholfen wird. Am zuverläßigsten wird dieses bewirkt, wenn man dem Wasser hinlänglichen Abzug verschaft.

Moosrechen, s. Moos.

Mooschwamm, fr. *Mousseron* ist ein weißer Erdschwamm, der unter dem Moos im Maymonat gefunden wird. Man bereitet sie auf verschiedene Art und braucht sie als eine Speise.

Moquette, s. Moucade.

Morast, Sumpf ist ein niedriges Land, welches mit stillstehendem und daher faulem Wasser bedeckt oder untermengt ist. Wenn alles auf der Welt seinen Nutzen hat, so kann man ihn auch den Morästen gleichfalls nicht absprechen; sie bedecken eine Vestung von der Seite, wo sie sich in ihrer Nähe befinden und machen sie für den Feind unzugänglich, allein ausserdem wünschte man sie allenthalben lieber hinweg, da sie nicht nur die Luft mit ungesunden Dünsten erfüllen, und die Passage hemmen und er-

schweren, sondern auch der durchweichte und durchsäuerte Boden schlechterdings zum Anbau untüchtig ist. Man bemühet sich daher, dergleichen Plätze urbar zu machen, wie es denn schon in mehrern Ländern mit großen Strecken geschehen ist, wodurch man viele tausend Morgen Land zum Anbau gewonnen hat; und die darauf verwandte Kosten bezahlen sich in der Folge reichlich, wenn man nur vorher überlegt, ob die Sache ausführbar ist, ohne gleichsam der Natur Trotz zu bieten, und nicht ungeheure Summen erfordert, dergleichen die Austrocknung der Pontinischen Sümpfe in unsern Tagen bereits erfordert hat, und bey dem Geschäfte selbst nach richtigen Grundsätzen handelt.

Wenn ein Morast ausgetrocknet werden soll, so muß man vor allen Dingen, so wie bey jeder wichtigen Unternehmung, alles in genaue Erwägung ziehen, z. B. woher das Wasser komme; ob es durch Kanäle oder sonst auf eine Art abgeleitet werden könne, daher man die Gegend genau zu invelliren hat; ob man im Stande ist, den neuen und weitern Zufluß zu hindern oder unschädlich zu machen; ob sich nicht von diesem abgeleiteten Wasser selbst noch ein Nutzen ziehen läßt, z. B. durch Teiche, Fischereyen, Mühlenwerke; wie sich die Kosten gegen den gehoften Ertrag verhalten? u. d. g. m. Wenn diese Vorbereitungen getroffen sind, und man siehet die Möglichkeit und Nutzbarkeit der Ausführung, so verfährt man so, wie es die ausfindig gemachten Ursachen des Morastes erfordern. Rührt es von öfterer Austretung benachbarter Flüsse oder Bäche her, so muß man ihnen einen hinlänglichen Damm entgegen setzen; sind unterirdische Quellen daran schuld, so ist es nöthig, dieselben aufzuräumen und abzuleiten; verursachet ihn das von der Höhe abschiesende und an niedrigen Orten stehen bleibende Regenwasser,

wasser, so gräbt man Teiche, darinnen sich das wilde Wasser sammeln kann, leitet den Ueberfluß desselben durch Kanäle und Gräben ab, und erhöhet mit dem ausgestochenen Erdreich die niedrigsten Orte. Was man endlich nicht zum natürlichen Abfluß bringen kann, pumpet man durch darzu verfertigte Wassermaschinen aus, und füllet die leedigen Tiefen mit Erdreich an.

Der dadurch gewonnene Platz wird nun zu neuen Anlagen bestimmt und durch die gewöhnlichen Mittel zum Anbau tüchtig gemacht. Hat man aber Moorländer, die aus Wurzelerde bestehen, so werden sie, wenn man sie auch ausgetrocknet hat, weder Frucht noch Gras tragen, weil die Pflanzen in der bräunlichen, leichten Moorerde weder Bestigkeit noch Nahrung haben. Man muß sie also mit Erlenholz anbauen, oder eine Hand hoch Sand darauf fahren, denselben unterpflügen und mit Moorerde vermengen.

Man sehe vom Austrocknen der Moräste Bernhards Abhandl. vom Wiesenbau, Kap. 12.

Millers praktische Feldwirthschaft, B. I. S. 137.

Moraststein, s. Eisenstein.

Morchel, Morgel, Mouracke, Maurracke, lat. *Fungus vescus*, *Boletus esculentus*, L. fr. *Morille*. Mit diesem Namen bezeichnet man zuweilen überhaupt alle gedörrte oder an der Luft getrocknete eßbare Erdschwämme von allerley Farben und spitziger oder runder Gestalt; eigentlicher aber benennet man damit diejenigen Schwämme, die klein, von bräunlicher Farbe, bald spitzig rund, (Spitzmorcheln) bald breit, rund und voll löcherichter Knorren sind, (Ohren- oder Stockmorcheln) und auf fetten Wiesen, Aeckern, Rainen, oder auch unter Steinen wachsen. Man findet sie im May, oder

auch manchmal im Herbst, da man sie dann, so lange sie noch frisch sind, vom Sand und Ungeziefer, (welches wohl auch giftig seyn kann,) wohl reinigt und theils grün, theils getrocknet an den Speisen braucht. Die Spitzmorcheln haben unter den getrockneten den Vorzug. Sie kommen häufig aus Böhmen und Schlesien und werden von den Materialisten nach dem Gewicht, das Pfund wohl zu 2 Thlrn. verkauft. Man siehet darauf, daß sie frisch, rein, nicht sandig oder wurmig seyen, weil der Wurm immer weiter an denselben frißt.

Moratorium, Anstandsbrief, Quinquenell, Eiserner Brief, ist eine besondere landesherrliche Vergünstigung, daß ein Schuldner, innerhalb des bestimmten Zeitraumes, von seinen Glaubigern, Schulden halber, nicht belangt werden darf. Moratorien sollen nur solchen Personen ertheilt werden, welche ohne ihr Verschulden in Vermögensverfall gerathen und wahrscheinlich darthun können, daß sie durch solche Nachsicht in den Stand kommen, ihre Glaubiger zu befriedigen. Auch muß der Schuldner Kaution leisten, daß er während solcher Frist nichts von seinem Vermögen, zum Nachtheil der Glaubiger, durchbringen werde.

Moredorée nennt man die Farbe, welche der Aurorenfarbe zum Grunde dienet.

Morelle, s. Abrikosenbaum.

Morene, s. Murene.

Morgel, s. Morchel.

Morgen, s. Feldmaas.

Morgengabe heißt ursprünglich das Geschenk, welches nach altem deutschem Gebrauch ein neuer Ehemann am Morgen nach der Hochzeit, zum Zeichen des beschrittenen Ehebetts, seiner lieben Hälfte gab, und worüber sie das volle Eigenthum erlangte. Man braucht aber dieses Wort auch in mancherley Bedeutun-

deutungen, z. B. von dem Heyrathgut, welches die Braut mitbringt, von dem, was bey einer ungleichen Ehe, (*Matrimonio ad morganaticum*) dem Eheweib und Kindern ausgesetzt wird, ingleichem von dem feldgängigen weiblichen Vieh, Eingeschnändel an Viktualien u. d. g. welches eine adeliche Wittwe aus ihres verstorbenen Mannes Gütern nach sächsischem Rechte erhält, s. auch Mustheil.

Morgengang heißt auf Bergwerken ein Gang, der dem Kompaß nach die Stunden von 3 bis 6 führt. (Der Gang hat sein Streichen morgenweis.)

Morgensprach. Wenn die Bergbeamten zusammen kommen und mit den Steigern sich bereden, wie die Gebäude anzustellen seyen, nennt dieses der Bergmann Morgengespräch oder Morgensprach.

Morgensprachsherren werden in einigen Städten die *Protectores* gewißer Handwerker unter den Rathsverwandten genannt.

Morgenstern, s. Haberwurzel.

Morlinse, s. Sorgsaamen.

Morillen, s. Abrikosenbaum.

Morillon ist eine Art roher und kleiner Smaragde, die nach der Mark verkauft werden. Man hat deren auch halbe.

Morion, *Prammion* wird von einigen unter die Onyxarten gerechnet, gehört aber eigentlich unter die schwarzen Krystallarten. Es ist derselbe ein durchsichtiger, glänzender, ganz schwarzer edler Stein, der aus Ostindien, von Tyrus und Alexandria, aus Cypern und Mysein gebracht wird.

Morisque, eine Rechnungsmünze zu Algier. Die einfache gilt ein Real de Plata, oder 10 französische Sols, d. i. ungefähr 3 Groschen, und die Doppelte, deren es auch giebt, zweymal so viel.

Moroêdje, eine persische Silbermünze, ungefähr $4\frac{1}{2}$ Groschen am Werth, die besonders zu Ispahan im Gange ist.

Mordatelle. Dadurch versteht man fremde Würste aus Bologna oder der Provence, die aus einem Theil Schweins- und 2 Theilen Rindfleisch bestehen, mit Speck, Salz und Pfeffer vermengt in die mittlere Ochsendärme gefüllt, an der Luft getrocknet und darauf 9 Tage geräuchert werden.

Mortical ist eine Münze, die in Fetz geschlagen wird, am Werth 13 Groschen.

Mortodes, krause Perlen, *Perles gauderonnées*, sind falsche Perlen von allerley Art und Figur, lang und rund, die man zum Handel in Senegal und andern Orten auf der Küste Guinea braucht.

Mosa ist ein venetianisches Maas, deren $7\frac{1}{8}$ eine Amsterdamer Last betragen.

Mosaische Arbeit, Musaische Arbeit, lat. *Musivum*, *Vermiculatum*, *segmentatum opus*, fr. *Mosaique* heißt überhaupt alle eingelegte Arbeit, und also auch die der Tischler in Holz, die an sich bekannt genug ist, und darinnen man es fast aufs höchste gebracht hat, nachdem *Jean de Varonne* zu Rom die Kunst erfand, dem Holz mit durchdringenden Oelen und siedheisen Farben allerley Farbschattirungen beyzubringen, mit welchem gefärbten Holz er hernach den Malern nachahmte und Häuser und Perspektive damit vorstellte, und man auch nunmehr weis, wie man das Holz im heisen Sande oder durch Kalkwasser und Sublimat schwarz brennen kann, ohne daß es sich verzehre. Es erfordert diese Arbeit viele Geduld und Genauigkeit, wie auch einige Kenntnis der Malerkunst.

Insonderheit aber wird mit dem Wort Mosaisch die Arbeit bezeichnet, da Steine von allerley Farben so zierlich auf Fußboden und Mauerwerk aufgetra-

getragen werden, daß daraus ganze Gemälde entstehen, wovon Italien, besonders die Peterskirche zu Rom, ganz ausnehmende Kunststücke aufweisen kann. Die Zubereitung der Steine geschiehet also: wenn man auf den Glashütten in dem Glasofen die Tiegel voll geschmolzener fertiger Glasmaterie hat, thut man die verlangten Farben darein, und fängt von den hellesten an, und geht durch alle Schattirungen bis auf die dunkelsten fort. Dieses gefärbte Glas nimmt man mit einem Löffel heraus auf einen glatten Marmorstein, macht es mit einem andern Marmor platt, schneidet es geschwind in kleine Stücke, macht sie auf der einen Seite mit Gummiwasser naß und legt die Goldblätchen darauf. Dann bringt man sie mit einer eisernen Schaufel ins Ofenloch, deckt sie mit andern Glasstücken zu und läßt sie glühend werden, wenn sie nun wieder herausgenommen und kalt worden sind, so kann das Gold schlechterdings nicht mehr davon geschieden werden. Bey der Arbeit selbst muß man die auf gepapptes Papier schon völlig ausgemalte Figur vor sich legen und dann mit einem Zänglein auf die dick mit Kalk, wie bey dem Malen *al fresco*, beworfene Mauer die Glasstückchen eines nach dem andern sauber eindrucken, dann wird das Werk, wenn es ausgetrocknet ist, unvergänglich. Eine etwas verschiedene Art von Mosaischer Arbeit ist, wenn man aus geschnittenen Marmorstücken von bestimmten Farben, z. B. weiß, grün und schwarz, ein Bild zusammensetzt, als wäre es grün in grau gemalt, wie z. B. die Aufopferung Isaaks in der Hauptkirche zu Siena von *Duccio* und *Beccafumi* ausgeführt worden ist. Es war diese Mosaische Kunst den Alten nicht unbekannt, kam im 13. Jahrhundert durch die Griechen nach Italien, und wurde von den Neuern zur höhern Vollkommenheit gebracht.

Moscau, s. Petersburg.

Mosch, Moschus, s. Bisam.

Moscovadezucker, Mascovadenzucker, Muscuatzucker, roher Zucker, fr. *Moscovade, Sucre brut* ist der graue Zucker, den man aus dem Saft des Zuckerrohrs erhält, und jeden andern Zucker daraus bereitet. Er kommt in Fässern, und muß weißgrau, trocken, nicht fett oder schmierig seyn, nicht nach Rauch oder Brand schmecken. Das gewöhnliche Faß muß 6 bis 700 Pfunde wiegen, und folglich 540 oder 630 Pf. Zucker betragen, wenn dessen Thara zu 10 pr. Cent abgezogen wird.

Moscowitischer Damast, ein starker seidener Zeug mit Atlasboden und allerley Blumen zur Kleidung für das Frauenzimmer.

Moscowitisches Glas, s. Fraueneis.

Mosoffecke, Moskofske, eine kleine rußische Münze, deren 2 eine Kopeke oder 200 einen Rubel machen, d. i. 2 Pfennige ungefähr. Es wird auch in mehrern Rußischen Handelsstädten damit, als einer Rechenmünze, nebst Griven (von 20 Mosoffecken) und Rubeln Buch gehalten.

Mosquets, s. Teppich,

Most, lat. *Mustum*, fr. *Moût* ist der aus den Weintrauben frisch ausgepreßte Saft, ehe er durch die erste Gährung zu Wein, und aus diesem durch die zweyte zu Eßig wird. Er ist lieblich und süse, aber weil er durch diese Gährung noch nicht von seiner Unreinigkeit geschieden ist, blähend und ungesund. Man erhält ihn auf folgende Art: Bey der Weinlese werden die Trauben in hölzernen Butten aus dem Weinberg gebracht und dann in große Zuber, Kufen oder Bottiche, die von der Erde etwas erhöhet stehen, geschüttet, in diesen aber durch starke Männer, die man Tretter oder Trottknechte

nennt,

nennt, mit den Füßen zerquetscht, so daß der Saft in ein untergesetztes Faß oder Standen (Butten) abgezapft werden kann. Dieses Tretten muß mit allem Fleiß geschehen, daß keine Beere ganz bleibe, weil sich alsdenn die Trauben desto leichter pressen lassen; und es scheint, daß dieser Endzweck leichter durch das Tretten als das sogenannte **Mosteln** erreicht werde, da man die Trauben mit hölzernen Stempeln zerstößt, wie z. B. in Oesterreich und Thüringen geschiehet. Man muß aber bey diesem Tretten reinlich und sorgfältig zu Werke gehen, damit der Wein nicht verderbe; z. B. die Füsse müssen sauber gewaschen und der Leib hinlänglich gereinigt, die Kleider aufgeschürzt seyn. Auch soll sich derjenige, welcher tretten will, scharfer Dinge, z. B. des Knoblauchs, der Zwiebeln u. d. g. enthalten, und sie weder essen, noch bey sich tragen, nicht einmal dürfen sie in den Keller kommen, in welchen der Most gebracht wird. Von rechtswegen wären auch die unzeitigen oder verdorrten Beeren und das Laub von den Trauben abzusondern, welche man tretten will. Der Most, den man durch das Tretten erhält, wird mit dem, welcher aus dem Zuber von den noch ungetrettenen Trauben von selbst ablauft, **Vorlauf** oder **Vorschuß**, *Lixivum* genannt, und ist der beste. (Einige machen einen Unterschied und nennen nur den von sich selbst abgelaufenen Most **Vorlauf**, und beyde mit einander vermischt, **Vorschuß**.) Wo das Gewächse von vorzüglicher Güte ist, hält man wohl eine solche Genauigkeit, daß man die reifsten und besten Trauben von den Kämmen absondert, mit den Händen ein wenig drückt, und diesen Vorschuß besonders verwahrt, um dem ausgepreßten Wein oder dem **Nachdruck** damit seine Stärke zu geben und ihn zu verbessern.

Nun folgt die zweyte Operation mit den Trauben, da man sie auf die Presse bringt, wobey noch anzumerken ist, daß man bey rothem Wein, wenn er eine dunkelrothe Farbe haben soll, den Most nach dem Tretten auf den Beeren etwas stehen läßt, ehe man sie preßt. Wer sehr pünktlich zu Werke gehet, kämmet die zertrettenen Trauben vorher, indem er mit einer Art von Gabel (Mücken) die Beeren in der Butte von den Kämmen abreißt, diese mit einem Hacken herauslangt und beyseite legt, um sie hernach allein zu pressen, weil der Most viel besser wird, als wenn sie unter den Beeren bleiben. Es werden nun die Trauben, oder, wenn man sie gekämmt hat, die Beeren nach und nach auf die Presse geschlagen, durch die Spill- oder Baumpresse so lange gedrückt, bis vollends der vom Tretten zurück gebliebene Most herauslauft. Man muß sich aber Zeit nehmen und jeden Satz wohl abtropfen lassen, auch ihn vier- bis fünfmal verhauen, d. i. den Kuchen viereckig machen, wie die Kelter ist, und also das, was von den Seiten abkommt, wieder in die Mitte darauf setzen, bis nichts mehr rinnen will, ehe man einen neuen aufsetzt, und mit demselbigen auf ähnliche Art verfährt. Dieser ausgepreßte Most heißet der **Nachdruck** und wird gleich bey dem Fassen mit dem Vorschuß in gehöriger Proportion vermischt, woferne man es nicht zuträglicher findet, zwey- bis dreyerley Wein zu behalten und das Gute sowohl als das Schlechtere allein zu lassen. Die ausgepreßten Traubenhülsen können nun noch mit Wasser übergossen, und nachdem sie eine Nacht hindurch gestanden sind, abermahls gepreßt werden, wodurch man den **Lauerwein**, **Lurke**, oder **Leyren**, *Lora*, für das Gesinde erhält.

Ehe man den Most in die Fässer bringt, soll er in den Ständen eine Zeitlang gähren, und zwar länger,

ger, wenn man den Wein dicker, rothschieler und stärker, kürzer, wenn man ihn lieblicher und subtiler haben will, überhaupt aber ungefähr 24 Stunden. Es müssen dabey die Mostständen wohl zugedeckt werden, damit er nicht verdampfet und die beste Kraft verliehrt. Wenn er nicht mehr über sich steigt und auswirft, läßt man ihn durch den Zapfen oder durch einen geflochtenen Korb ab, und füllet die Fässer. Man bedient sich hierzu an solchen Orten, wo man vielen Most hat, langer lederner Schläuche, die mit dem einen Ende in den Keller gelassen werden, und deren enge, von Holz oder Blech gemachte Röhre sich in das Spundloch der Fässer schickt, oder doch in einen Trichter eingelassen wird; das andere Ende mit weitem Hals aber hält man unter das im Hof oder auf der Gasse stehende Faß, und läßt also den Most hinunter. Damit man diese Schläuche länger oder kürzer machen kann, sind sie gemeiniglich in mehrere Stücke abgetheilt, die aneinander geschraubt werden können. Auf diese Art füllt man denn im Keller ein Faß nach dem andern, wobey man aber nicht vergessen darf, einen guten Theil im Faß leer zu lassen und es nicht ganz zu füllen, damit der Most desto besser vergähren und den Schaum auswerfen kann, deßwegen man auch den Spund nicht zuschlagen darf, sondern das Loch nur mit einem Stein, oder einem von Heu gemachten Wisch zudeckt. Nach und nach werden die Fässer aufgefüllt, und wenn der Wein nicht mehr gähren will, kann man den Spund zuschlagen.

Es giebt auch eine Gährung, die unter sich geschiehet, wenn man den Most, nachdem er auf den Fässern ein wenig vergohren hat, in stark verwahrte Fässer füllt, (bey welcher Gelegenheit ich beyläufig erinnere, daß die stärksten eisernen Reife die hölzernen nicht ganz überflüßig machen, indem

es

es schon oft geschehen ist, daß jene springen, und diese, welche mehr nachgeben konnten, das Faß so lange zusammen hielten, bis man zu Hülfe kam.) Der Spund wird vest aufgesetzt, und zwischen diesen und die Decke des Kellers eine Stütze eingesprissen. So gähret der Most unter sich, und man kann darauf den Wein abziehen, mit gehörigem Einschlag auf Weinfässer füllen, solches Abziehen im ersten und andern Jahr etlichemal wiederhohlen, und auf solche Art schlechten Landwein, wenn man besonders die edelsten und reifsten Arten allein preßt, um ein merkliches an Güte und Stärke verbessern.

Wofern man die Gährung des Mostes verhindern, und ihn süse erhalten will, so hat man ebenfalls Mittel darzu. Man bindet ein Stück Speck in einen reinen Sack, hängt ihn ins Faß und verwahret das Spundloch so, daß nur ein kleines Loch zur Lüftung bleibt, oder man rührt eine Handvoll Senfmehl mit einem Stecken wohl in das Faß ein, oder man hängt ein wohl verwahrtes Faß mit Most in einen Brunnen, so daß das Wasser 5 bis 6 Schuhe darüber geht und läßt dasselbe 6 bis 8 Wochen darinnen, damit die Kälte die Gährung hindere, so erlangt man verhaltenen Most, welcher süse bleibt. Um gesottenen Most zu erhalten, den man das ganze Jahr zum Kochen brauchen, oder Früchte darinnen einmachen kann, läßt man gute und wohl reife Trauben etliche Tage auf geflochtenen Dörrhorden an der Sonne und Nachts in einem Gemach stehen, stößt sie in einer Butte mit Stempeln, schöpfet den lautersten Most oben ab, siedet ihn in einem Kessel auf hellbrennendem Feuer, unter beständigem Abschäumen bis auf die Hälfte oder $\frac{2}{3}$ ein, läßt ihn in einem hölzernen Gefäse wohl umgerührt abkühlen, und bringt ihn in einem reinen Fäßchen in einen guten Keller.

Der

Der meiste Most wird zum Verbrausen bestimmt, und Wein daraus erhalten, doch werden auch viele Fässer als Most aus den Weinländern zum Vertrinken ausgeschickt. Im Leipz. Intelligenzblatt 1766. S. 423. wird untersucht, ob es vortheilhafter sey, den Most zu verkaufen oder zu Wein zu ziehen, und im 5. Bande des Hamburg. Magazins, S. 307. findet man eine lesenswürdige Abhandlung vom Most aus dem Französischen übersetzt. Vom Most aus Obst, s. Obstwein.

Mostard, s. Senf.

Moth, s. Modt.

Morschenkalb, Fersenkalb ist so viel als ein Kalb von weiblichem Geschlecht, im Gegensatz des Bullenkalbs. In andern Gegenden unterscheidet man sie durch die Worte: Ochsenkalb und Kühkalb.

Motte, *Tinea*, fr. *Teigne*, *Tigne*, ist ein eigenes Geschlecht kleiner Raupen, welche sich hernach in kleine Schmetterlinge verwandeln und die *Linné* mit dem Namen *Phalaena tinea*, ins Gebiete der Nachtvögel verweiset. (Im Deutschen werden gemeiniglich Motte nnd Schabe als gleichbedeutende Wörter gebraucht, allein die Schaben sind eigentlich unter die *Blattas* zu rechnen und unsere gewöhnliche Schabe, die sich an Backöfen, Feuermauern und in warmen Stuben hinter den Betten aufhält, ist *Blatta orientalis*.) Von den eigentlichen Motten führe ich meiner Absicht gemäß an:

1) Den weißen **Kornwurm** oder **Wolf**, *Phalaena granella*, von welchem B. *V.* S. 443. gehandelt worden ist.

2) Die **Tuchmotte**, *Phalaena vestianella*, deren Flügel spießförmig, aschgrau mit weißer Rippe und in die Höhe steigenden federartigen Spitzen gebildet sind. Ihre Verheerungen, die sie in wollenen

nen Zeugen und Kleidungen anrichtet, sind bekannt genug.

3) Die Pelzmotte, *Phalaena pellionella*, mit weißgrauen, in der Mitte mit einem schwarzen Punkt bezeichneten Flügeln und etwas großen Köpfen. Sie schlägt ungebeten ihre Werkstatt in den Pelzen auf und zerfrißt sie.

Gleich hier muß ich anmerken, daß man den Ausdruck Motte im gemeinen Leben auch oft von einer andern Art Insekten braucht, die ebenfalls den Kleidern und Pelzen schädlich sind, aber unter ein davon verschiedenes Geschlecht gehören. Diese sind vor ihrer Verwandlung rauhe Würmer, in welchem Zustand sie eben den meisten Schaden anrichten, und werden dann Käferchen, oft erst nach etlichen Jahren. Hieher ist zu rechnen der Wurm des Speckkäfers, *Dermestes cardarius*, der fetten Sachen nachgehet, und *Dermestes pellio*, der sich im Pelzwerk aufhält, und Schaden darinnen thut.

Die Mittel wider den Kornwurm suche man unter diesem Wort, und wider die Motten, die es mit Pelzen und Kleidern zu thun haben, empfiehlt man Weinrauten oder Farrenkraut, oder im Frühling gegrabene Baldrianwurzel, ingleichem fette Kienspähne, juchtene Riemen, wilden Roßmarin, Terpentin auf Papier gestrichen, Kampfer in Säckgen gebunden u. d. g. zwischen die Kleider gelegt. Nur Schade, daß die meisten dieser Mittel ihnen einen übeln Geruch mittheilen, und eben dieser Geruch vertreibt die Motten. Kleider und Pelzwerk im Märzen bey schönem Wetter in die Luft hängen und stark ausklopfen ist ebenfalls nicht undienlich. Bey Pelzen, sonderlich kostbaren, ist aber das gewisseste Mittel, sie den Sommer über einem verständigen Kürschner aufzuheben geben.

4) Die

4) Die Bienenmotte, *Phalaena mellonella, sociella*, welche man auch Wolf nennt, ist eine Raupe, deren Saame vom Bienenfalter in den Stock gelegt oder von jungen Bienen von den Baumblättern, wenn sich der Honigthau darauf gelegt hat, selbst eingetragen wird und die sich in einen langen geflügelten Zweyfalter oder Molkendieb verwandelt. Sie bespinnt das Honigwerk, verzehrt den Henig, und vertreibt wohl die Bienen selbst. Man muß daher die Bienenstöcke rein halten, diese Feinde mit einem Drat, 2 Spannen lang, dessen eines Ende glatt, scharf und krummgebogen, das andere spitzig und auch krummgebogen ist, herausziehen, wenn aber diese Würmer aus dem ledigen Roos in das Honiggewirk gerathen sind, sie ausschneiden, damit sie sich nicht vermehren können. Den Bienenfalter selbst kann man im Dunkeln durch ein brennendes Licht aus dem Stock herauslocken, da er sich dann durch Verbrennung seiner Flügel selbst zur Strafe zieht.

Moucade, Moquette, Mocade, ist ein sammtartiger Zeug, der fast wie der Plüsch fabricirt wird, und ziemlich dem Tripp gleicht, aber an Güte demselben nachstehet. Der Grund ist von hänfenem Garn, das Haar aber, welches die Oberfläche auf der rechten Seite ausmacht, besteht aus Baumwolle und Wolle, oder aus flächsernem Garn und Wolle, manchmal auch aus Wolle allein. Man hat sie von verschiedenen Farben und Mustern $\frac{7}{16}$ breit und 11 Ellen lang, nach Pariser Maas. Doch giebt es auch solche, die nur $\frac{5}{12}$ Ellen breit sind, *Pié court*. Man macht sie in Flandern, Frankreich und Deutschland, die ersten aber haben den Vorzug, und ihr Gebrauch ist zu Tapeten, Teppichen, Beschlagung der Stühle und Kutschen, Vorhängen an Thüren u. d. g.

Mouceron, Agaricus mammosus, L. ist ein Schwamm, den man auf Angern, Rainen und neben einzeln stehenden Bäumen, besonders nach warmen Regen im Herbst findet, und den Champignons ihrer Lockerheit wegen noch vorzieht. Diese Schwämme kommen aus der Erde auf langen Stielen in Gestalt gelbbrauner Erbsen, und man kann sie da, wo sie wachsen, oft mehrere Tage nacheinander pflücken, besonders wenn die Stiele in der Erde bleiben. Wenn man ihnen Zeit läßt, sich weiter auszubreiten, so erhält der Hut die Gestalt eines stumpfen Kegels, wie eine kleine Nuß, und wird zuletzt platt, da er denn aber schon von Maden zerfressen ist.

Moulines Campes, eine Art Wolle, die man in den Fabriken zu *Vsseau* und *Beauvais*, mit der dritten Gattung der Segovischen Wolle vermischt, zu Tüchern und Sarschen gebraucht.

Moultan, eine Art gemalter Kattune aus dem Reiche des großen Mogols, die von Surate auf den Schiffen der Europäischen Kompagnie zu uns gebracht werden. Da sie in Frankreich verbotten sind, so bezeichnet man sie bey ihrer Ankunft, um weiter geschickt zu werden.

Mourache, s. Morchel.

Mouris, s. Mauris.

Mousselin, s. Nesseltuch.

Mouta heißt in Ostindien eine von den 2 Arten roher Seide, die aus Bengala kommen; die rechte Seide heißt nämlich Tani, und Mouton ist das, was man bey uns Floretseide nennt.

Mouwer ist ein Getraidmaas in Holland. Zu Utrecht machen 5 Mouwers 6 Mudden und 25 von diesen eine Last. Zu Nimwegen, Arnheim und Duisburg besteht der Mouwer aus 4 Schepels und zu Rotterdam sind 8 Mouwers so viel als ein Hoed.

Moy, Mudde, ein Portugiesisches Gewicht, davon man 4 auf eine Last rechnet, und wornach Getraide und Salz verkauft werden. Eine Mudde Salz ist zu Amsterdam 3 Scheffel.

Moydor, s. *Moëda*.

Moyen-Caen ist eine von gezogener, oder auf Damastart gewirkter Leinwand, die zu Caen gemacht und zu Tischtüchern und Servietten gebraucht wird. Die Stücke zu jenen sind 40 bis 50 Ellen lang und $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{2}$, 2 bis $2\frac{1}{2}$ Ellen breit; zu diesen aber 44 Ellen lang und $\frac{9}{16}$ Ellen breit, (nach Pariser Maas gerechnet,) damit aus jedem Stück 4 Dutzend Servietten erhalten werden.

Moyen-Filé ist in den Französischen Tobacksfabriken, besonders in Guienne, die zweyte Art Toback, die aus den ausgerippten Blättern gesponnen wird, zum Unterschied von *prim-filé* und *gros-filé*.

Moyen-Lion ist eine Art gezogener oder auf Damastart gewebter Leinwand, die zu Lion oder in dortiger Gegend fabricirt wird.

Mudde, ein Portugisisches Gewicht, s. Moy. In Toulon ist Mudde ein Maas des Getraides, davon 15 so viel als 19 Pariser Septiers ausmachen.

Mude, ein Chinesischer Zeug von Baumrinde gemacht, 56 Chinesische Cobidos lang und 13 Zoll breit. Man hat ihn von verschiedener Feine, und braucht ihn zum Handel nach Tonquin. Von den geringsten gilt zu Kanton das Stück 1 Tael, von den feinsten hingegen 1 Tael 3 Mas.

Muff, fr. *Manchon*, ein Kleidungsstück, das man im Winter trägt, um die Hände vor der Kälte zu bewahren. Die natürlichste Materie darzu ist Pelz, den man denn von Zobeln, Martern, Hermelinen, Füchsen, Hunden, Katzen, Bären, Luchsen, Wölfen und andern Thieren nimmt. Die kostbarsten und schönsten Frauenzimmermüffe aber werden zu

Genf und Neufchatel von den Häuten eines Wasservogels, namens Grebe, der nur in den Alpengebirgen angetroffen wird, gemacht, und zwar nur von der Haut unter dem Bauche, die eine schöne Perlenfarbe und vortreflichen Glanz hat. Diese werden sehr gesucht und theuer bezahlt. Man macht aber auch Müffe von allerley Zeugen, die man auf beyden Seiten mit Pelz oder Fälbeln verbrämet, von natürlichen oder oder gemalten Federn, von Chenillen und wohl schwarzem Gaget, die denn alle mit Pelzwerk gefüttert werden müssen. Sie sind eine Waare der Pelzhändler und Galanteriekrämer.

Mui, Muy, Muid ist in Frankreich ein großes Maas trockener Dinge, welches aber nicht wirklich vorhanden ist, sondern unter die Rechnungsmaase gehört. Es ist nach dem Unterschied der Orte und der Waaren verschieden. 1) Zu Paris hält der Muid bey schwerem Getraid (als Roggen, Erbsen, Bohnen ꝛc.) und bey der Gerste 12 Septiers, gestrichen gemessen; bey dem Haber aber beträgt der Muid noch einmal so viel, da jeder der 12 Septiers nicht wie bey jenen Früchten 12, sondern 24 Boisseaux hält. Dem Gewicht nach, soll der Septiers 240 Pfunde betragen. 2) In Orleans hat der Muid Roggen ꝛc. 2 Minen oder $2\frac{1}{2}$ Pariser Septiers; er ist also $3\frac{2}{3}$ Amsterdamer Muiden gleich oder wiegt 600 Pfunde. 3) In Rouen hält der Muid Getraide auch 12 Septiers, die aber größer als die Pariser und zusammen 14 der letztern gleich sind. Vier von diesen Muids machen 3 Amsterdamer Lasten, und der Muid wiegt 3360 Pfunde. 4) In Berry hat derselbe im Getraide 21 Boisseaux, deren 16 ein Septier betragen. In Ansehung des Habers gilt das, was oben von Paris gesagt worden ist, auch von den nachfolgenden Orten.

Bey

Bey andern Dingen hat der Muid folgenden Gehalt: Salz: 12 Septiers, jeden zu 16 Boisseaux; Steine: 7 Kubikfuß; Gyps: 36 Säcke, jeden von 2 gestrichenen Boisseaux; Kalk: 48 Minots, jeden zu 3 Boisseaux; Holzkohlen: 20 Minen, Säcke, Chargen, jede von 2 Minots oder 16 Boisseaux.

Auch flüßige Dinge werden nach Muids gerechnet, z. B. Wein, da denn aber Fässer von diesem Inhalt verstanden werden. Man theilt den Muid in halbe, (*Feuillettes*) Viertel- und Achtelmuids ein, und er hält 36 Septiers, jeden zu 8 Pinten; $1\frac{1}{2}$ Muid machen 1 Queue von Orleans ꝛc. oder 1 Pipe von Anjou.

Mücke, Schnacke, (womit aber die *Tipulae*, welche nicht stechen, nicht zu verwechseln sind,) lat. *Culex*, fr. *Cousin*, ist ein kleines, von der Fliege verschiedenes Insekt, welches einen bürstenartigen Stachel in einer biegsamen Scheide führt, und im Julius vornämlich, sowohl Menschen als Vieh plagt. Es finden sich diese Mücken von der Mittagslinie bis gegen den Nordpol, zeigen sich bey warmem Wetter gegen Sonnenuntergang oft wolkenweis und begleiten einen Fußgänger wohl eine Stunde weit. Doch sind die an schönen Abenden auf und niedertanzenden Mücken, (*Empis*) von einem andern Geschlecht. Das beste Mittel, jener los zu werden, ist Tobacksrauch oder auch ein dicker Rauch von Hanf und Alantwurzel.

Mücken, womit die Weinbeeren von den Kämmen abgerissen werden, s. Most.

Mückenbein ist eine Benennung des Rauch- oder Barthabers, s. Haber, B. *IV.* S. 390.

Mückenschwamm, s. Schwamm.

Müdigkeit der Pferde. Dieser unangenehme Zustand derselben erfolgt durch lange, starke Reisen, wie auch durch muthwilliges Jagen und allzugroße An-

Anstrengung derselben im Ziehen. In diesem Fall ist es gut, wenn man ihm Abends die Schenkel mit warmem Bier, darinnen etwas Butter und Salz zergangen ist, wäscht, oder wenn es nicht zu kostbar ist, die Füsse in Weinflecke (die in warmen Wein getaucht worden sind,) einschlägt. Das Oefnen einer Ader ist ihnen in diesem Fall allemal schädlich. Man hat auch allerley Recepte, daß die Pferde nicht müde werden, das probateste möchte aber wohl dieses seyn: mäsige Arbeit und gutes Futter.

Mühle, lat. *Mola*, lat. *Moulin*, ist eine Maschine, die aus verschiedenen Rädern oder Getrieben zusammengesetzt, durch äusserliche Kraft in Gang gebracht wird, und darzu ersonnen ist, eine sonst starke und beschwerliche Arbeit mit besonderm Vortheil leicht und geschwind zu verrichten. So wird sie wenigstens insgemein beschrieben, ob ich gleich gerne zugebe, daß diese Erklärung dem Sprachgebrauch nicht genug entspricht, da man z. B. eine Winde, u. d. g. keine Mühle nennt; indessen leisten wenigstens die Mühlen das, was diese Beschreibung verspricht. Dem Gebrauch nach sind sie sehr manchfaltig; man hat Mühlen, um Getraid zu mahlen, Oel zu schlagen, Bretter u. d. g. zu schneiden, Walkmühlen, Gypsmühlen, Stampfmühlen, Papiermühlen, Pulvermühlen, Loh- Bohr- Polier- Schleif- Mangmühlen, Mühlen zum Häckselschneiden, Zwirnmühlen und auch Kaffeemühlen ꝛc. In Ansehung der Kraft, wodurch sie in Bewegung gesetzt werden, sind sie Handmühlen, Roß- oder Ochsenmühlen, Windmühlen, Wassermühlen. Ich will von diesen viererley Arten zuerst reden, und dann mich hauptsächlich auf die Mahlmühlen einschränken, da von andern zum Theil unter eigenen Rubriken gehandelt worden ist oder noch gehandelt werden soll, doch so, daß ich diejenigen, welchen kein eigener Artickel

gewid-

gewidmet ist, kurz berühre, und auf die übrigen hinweise.

Die **Handmühle**, welche durch eine oder zwey Personen in Bewegung gesetzt wird, ist sonder Zweifel die älteste Art, auf die man am ersten verfiel, um des mühsamen Stampfens des Getraides überhoben zu seyn. Doch war auch diese Art zu mahlen bey unsern Vorfahren eine so schwere Arbeit, daß leibeigene Knechte und solche, die etwas verwirkt hatten, darzu gebraucht wurden. Daher kamen in den Salischen, Burgundischen und Longobardischen Gesetzen unter andern die *Servi molinarii* vor. Auch in unsern Zeiten sind die Handmühlen noch in manchen Gegenden z. B. in Litthauen sehr gemein, sie werden aber künstlicher zubereitet, so daß man mit Vortheil lange darauf mahlen kann. Sie können in Kriegszeiten, wie auch auf solchen Plätzen, wo man weit auf eine andere Mühle zu fahren hat, oder wo das Wasser im Winter leicht zufriert und im Sommer austrocknet, mit Nutzen gebraucht werden, besonders da es nicht eben nöthig ist, sie mit den Händen zu treiben, sondern bey größern Werken ein großes hängendes Trettrad angebracht werden kann, da sie denn durch zwey Personen bewegt werden können. Je größer diese Tretträder sind, desto leichter ist die Bewegung. So verschieden übrigens die Struktur der Handmühlen ist, so müssen sie doch insgesamt ihre Schwungräder, Schwengel, Zieharme, Wellbäume, Stirnräder, Rumpfe, Steine, Kästen, Beutel u. d. g. haben. Auch zur Reinigung des Getraides bedient man sich an vielen Orten gewisser Mühlen, und diese sind gemeiniglich Handmühlen.

Die nächste Erfindung waren ohne Zweifel die **Roß- und Ochsenmühlen**. Man suchte zu einer Arbeit, welche den Menschen sauer wurde, stärkere

Geschöpfe zu gebrauchen. Es finden sich solche in Vestungen und an andern Orten, wo man die grösfern Bequemlichkeit der Wassermühlen nicht hat, noch heutiges Tages, und sie sind in Nothfällen nützlich zu gebrauchen. Es kommt alles darauf an, daß das Rad umgetrieben werde, sey es durch wen es wolle. Man hat aber zweyerley Arten; die eine ist mit vertical stehender Welle und horizontal liegendem Rade, da denn von der Welle ein Arm als eine Deichsel ausgeht, an welchen das Vieh angespannet wird und ihn umtreibt; die andere mit einem Trittrad, welches durch das Auftretten des Viehes umgetrieben wird.

Nun verfiel man ohne Zweifel darauf, daß ein von der Höhe sich herabstürzendes, oder stark strömendes Wasser das Rad so gut in Bewegung setzen könne, als ein Ochse, der darauf tritt; und so entstunden die **Wassermühlen**. Sie werden von Flüssen oder Bächen in Bewegung gesetzt, und stehen entweder mit ihrem Grundwerk unbeweglich, indem sie an dem Wasser auf vestem Boden gebauet sind, da sie denn **Pfahlmühlen** heißen; oder sie sind auf platten Schiffen errichtet, und heißen **Schiffmühlen**. Dergleichen findet man insonderheit auf großen Strömen, und sie können nicht nur von einem Ort zum andern gebracht werden, wo der Strom das stärkste Gefälle hat, damit ihr Wasserrad desto leichter von demselben umgetrieben werde, da sie selbst mit starken Ketten oder Seilen am Lande bevestigt oder tüchtig verankert sind; sondern sie haben auch den Vortheil, daß sie sich mit steigendem und fallendem Wasser von selbst erheben und sinken, folglich das Mühlwerk weder an der Güsse stehen, noch aus Mangel des Wassers ruhen darf. Wenn man sie in dem Wasser nicht länger gebraucht, kommen sie in ihren **Winterstand**.

Doch

Doch ich kehre wieder zu den Pfahlmühlen zurück. Man theilt sie nach dem verschiedenen Fall des Wassers in oberschlächtige (überschlächtige) und unterschlächtige ein. Bey den erstern wird ein hinlänglicher Wasserfall vorausgesetzt, der sich von oben herab auf das Rad stürzt und es vorwarts umtreibt; man errichtet sie insgemein in bergigten Gegenden an kleinen Bächen, und faßt das Wasser oberhalb der Mühle in ein enges Gerinne. Je höher das Rad ist, mit desto weniger Wasser kann man mahlen, wie sich aus den Gesetzen der Mechanik von selbst versteht. Bey den unterschlächtigen Mühlen strömt das Wasser unten an das im Mühlgerinne hangende Mühlrad, und treibt es also hinter sich, dergleichen Mühlen finden sich hauptsächlich an Flüssen. In Ansehung des Mühlrades theilen sich die Mühlen wiederum in zweyerley Arten, einige sind mit Panster, andere mit Staber, oder Straubezeug gebauet. In Ansehung der Schaufeln kommen beyde miteinander überein, aber bey dem Pansterzeug ist das Wasserrad weit höher und breiter, gemeiniglich 16 Fuß hoch und 16 bis 19 Zoll weit, und kann entweder höher und niedriger gehänget werden, je nachdem es das Wasser erfordert., (Ziehpanster) oder es lauft auf einem vesten Lager, (Stockpanster). Das Pansterwerk hat einen großen Vorzug, da es nicht nur allezeit 2 Gänge treibt, sondern auch nicht so leicht ersäuft oder zu tief im Stauch geht, daher man mit allerley Wasser mahlen kann. Das Staberzeug treibt nur einen Mühlengang, ist insgemein nur 12 Fuß hoch, 12 bis 13 Zoll weit, die Schaufelhöhe ist etwas geringer als die Tiefe des Wassers und die Breite etwas weniger als das Gerinne. Der Wasstand für das Staberzeug ist mehrentheils 2 Quadratfuß und für das Pansterzeug fünf.

Da man bey den Wassermühlen oft aus Mangel oder Ueberfluß des Wassers nicht mahlen kann, auch nicht an allen Orten fliessende Wasser angetroffen werden, so hat man noch eine andere Art, nämlich die Windmühlen erfunden, s. auch B. *II.* S. 400. f. Sie gehören hauptsächlich für ebene Gegenden, wo Wind durchstreichen kann, und haben 4 Flügel, welche aus 4 starken Bäumen (Ruthen) bestehen, die kreuzweise durch die Welle gesteckt sind, und an deren Sprossen bevestiget werden. Damit diese den Wind besser fassen können, bekleidet man sie mit starker Leinwand, oder breiten, dünnen, hölzernen Spähnen, ganz oder zum Theil, je nachdem der Wind schwach oder stark bläset. Da sich aber der Wind oft verändert, so muß sich die Mühle auch ändern können, daher steht der ganze Aufsatz auf einer Spindel, daran man ihn, vermittelst des Sterzes, nach Beschaffenheit der Sache wenden kann; oder man macht wenigstens das Dach beweglich, daß es sich mit der Welle nach dem Winde drehen läßt. Indessen sind dergleichen Mühlen immer nur Kinder der Nothdurft, das Mehl ist wegen des ungleichen Triebes oft sandig und nicht so schön, die Kleye wird nicht so gut abgesondert, wie bey Wassermühlen, und es kann leicht der zehnte Theil des Mehls verwehet werden.

Ich komme nun auf einzelne Arten von Mühlen, und fange mit der Mahlmühle an, die zum Getraide bestimmt ist, die erste und nothwendigste unter allen, auf die ich ohnehin bisher mein meistes Absehen gerichtet habe, und mit der gemeiniglich mehr oder weniger Arten der übrigen Mühlen verbunden werden. Es kommt bey derselbigen zu betrachten vor: der Mahl- Mühl- Eich- oder Sicherpfahl, der die Höhe des Wassers anzeigt; (S. B. *III.* S. 171.) der Fach- Grund- oder Spund-

Spundbaum, der unmittelbar vor den Gerinnen der Mühle liegt, und das Wasser vor denselben in der vorgeschriebenen Höhe erhält (s. B. *III.* S. 374. f.) die **Griessäulen**, (B. *IV.* S. 334.) **Docken** und **Spannrähmen**, welche zusammen **Grieswerk** heißen, d. i. die großen eichenen, gemeiniglich mit Laubwerk oder Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen, welche auf dem Fachbaum stehen, auch die **Schutzbretter** und **Griesdocken**, oder kleine Säulen zwischen sich haben, und nach Erfordernis in Verbindung mit diesen das Wasser aufhalten und aufschwellen können; die **Leerwände**; das **wüste Gerinne**, wodurch das überflüßige Wasser ablauft; das **Mahlgerinne**, darinnen die Wasserräder hangen; das **Wasserrad** mit seinen Armen und Schaufeln, wodurch das Mühlwerk in Bewegung gesetzt wird; die **Welle**, welche das Wasserrad und **Stirnrad** mit einander verbindet, an welchem letztern die Zähne auf dem Rande des äussersten Umfangs mit den Diametern des Rades in gerader Linie stehen; die **Drillinge**; (s. B. *III.* S. 63.) das **Kammrad**; (B. *V.* S. 125.) das **Getriebe** (B. *IV.* S. 215.) mit den **Scheiben** und **Triebstecken**; das **Mühleisen**, das durch den untern Stein geht, mit der **Pfanne**, in welcher es lauft; der **Bodenstein**, (B. *II.* S. 405.) in welchem die eiserne **Haube** ist; der obere **Mühlstein** oder **Läufer**, der durch seine Bewegung das Getraide zermalmet; der **Rührnagel**; der **Schuh**; der **Rump**, oder **Rumpf**, in welchem das Getraide aufgeschüttet wird, und aus demselben auf den Bodenstein lauft; die **Rumpleiter**, daran man hinauf steigt; der **Lauf** oder **Zarg**, darinnen die Mühlsteine umlaufen; der **Beutelkasten**, in welchem durch den Beutel Mehl und Kleye voneinander gesondert werden; das **Schiebbret**; das **Beutelruch**; (B.

II. S. 195.) die Krücke; der Mehlkasten; der Schrotkasten; die Daumenwelle; (B. *II.* S. 819.) die Anschlagwelle; die Klobensäule; die Redscheere; die Beutelwelle, mit den zwey Armen; (B. *II.* S. 195.) der Steg; die Tragbank; die Hohldocke; die Hebschiene; die Laune; die Keile; das Ziehwerk; die Ziehscheiben; das Getriebe (B. *IV.* S. 215.); das Ziehstirnrad; die Pansterketten; die Weise oder Gatter; die Scheiben; die Stammscheere; die Zapfenlager; die Rückscheere; der Rückbaum; die Steize; der Ziehboden; der Mehlboden; der Staubboden. Ein eigener Gang bey der Mahlmühl ist der, welcher darzu bestimmt ist, den Dünkel nicht zu zermalmen, sondern von der Spreu abzusondern und Gerbgang heißet.

Die Oelmühle ist öfters mit den Getraidmühlen verbunden, oft aber auch besonders errichtet. Im erstern Fall wird sie entweder mit den Mahlgängen in einem Gerinne, oder gegen über auf der andern Seite des Flusses, mit einem eigenen Gerinne und Wasserrad angelegt. Dieses hat an seiner Welle im Oelmühlgebäude ein Stirnrad, welches in das an der Daumenwelle befindliche Getriebe eingreift und solches samt der Welle herumtreibt. An dieser letztern sind Hebarme oder Daumen bevestigt, wodurch die Stampfen in die Höhe gehoben werden, und dann wieder fallen, um den Saamen von Lein, Mohn, Rüben, Buchen u. d. g. zu zerstossen. Diese Stampfen müssen deßwegen von gutem vesten Holz, z. B. Ahorn oder Weißbuchen und unten mit eisernen Schuhen beschlagen, so wie die Löcher im Grubenstock, worein sie fallen, ebenfalls mit starken eisernen Blechen gefüttert seyn. Der zerstossene Saame wird nun in einem Kessel über dem Feuer geröstet und dann zwischen Haartü-

chern

chern ausgepreßt, Es geschieht solches auf diese Art: in ein viereckigtes Holz sind runde Löcher gegraben, in welche der geröstete Saame gelegt wird, und dieses wird in die viereckigt ausgehauenen Löcher der aus starkem eichenen Holz gemachten Oellade gethan, worauf ein anderer geviertelter Klotz gesetzt und von hinten ein Keil durchgestossen wird. So wird nun mit einem an der **Schlegelwelle** an einem langen und starken hölzernen Arm bevestigten starken eichenen Schlegel, der $1\frac{1}{2}$ Ellen lang und 18 Zoll stark ist, der Keil hinein, das Oel aber unten heraus in das Geschirre getrieben. Diese Arbeit heißt Oelschlagen, und der, welcher sie verrichtet, Oelschläger, (Oelheinz).

Die **Schneid-** oder **Sägemühlen** werden ebenfalls oft mit Mahlmühlen in einem eigenen Gang verbunden, und besonders da häufiger gefunden, wo man vieles haubare Holz hat, oder leicht herbeyführen kann, aber aus eben dem Grund, weil die von ihnen zu bearbeitende Materie immer seltener wird, ist die landesfürstliche Bewilligung zu derselben gemeiniglich schwerer zu erhalten, als zu andern Mühlen. Das Wasserrad wird nach der Höhe des Gefälles und der Breite des Wassers, mit weiten oder engen Schaufeln, von dünnen tännenen Brettern gemacht, die daran befindliche Welle treibt zugleich das innere Stirnrad, dessen Kämme die **Kumptwelle** und das Schwungrad treiben, und sodann am Ende derselben das Gatter und den krummen Zapfen umdrehen, daß solcher das Gatter und die Säge auf und nieder schiebe. Da aber die Säge immer an dem nämlichen Ort bleibt, so muß ihr der Sägeblock alle Schnitte näher entgegen gerückt werden. Zu dem Ende wird das Schiebzeug durch das Gatter bewegt, daß die Schiebstange in den Zahnring eingreife und fortrücke, welcher das

Getriebe und Stirnrädchen unter sich umtreibt. Die Welle an diesem Stirnrädchen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Kammbaum an dem Wagen, auf welchem der Schneideblock vest geklammert ist, ergreift und nach und nach fortschiebt. Ist dieser nun ganz durchschnitten, so wird der Wagen vermittelst eines absonderlichen Getriebes zurücke geschoben, der Klotz losgemacht und wieder so angesetzt, daß der neue Einschnitt die gehörige Entfernung von dem vorigen, d. i. das Bret oder die Latte ꝛc. die gehörige Dicke habe. Dieses Geschäfte setzt man fort, bis der Klotz ganz zerschnitten ist. Um diese Sache weniger mühsam zu machen, hat man solche Mühlen erfunden, welche aus vielen parallel laufenden Sägen bestehen, um den Klotz auf einmal zu zerschneiden, und bereits an mehrern Orten solche Sägemühlen errichtet. Die Sägeblöcke müssen entweder gleich frisch geschnitten werden, welches die dauerhaftesten Bretter giebt, oder man muß sie wenigstens von der Rinde entblösen und auf Träger bringen, wenn sie länger liegen sollen. Die Böden, auf welche die Sägspähne fallen, sollen wohl verwahrt seyn, damit das Fischwasser nicht durch dieselbigen verwüstet werde.

Wer eine Mühle kaufen will, hat ausser den gewöhnlichen Punkten, die man bey einem ähnlichen Kaufe zu überlegen hat, z. B. wie die Gebäude beschaffen sind, ob Feldgüter darzu gehören, ob gewisse *Onera* mit der Mühle verbunden sind, was für Steuer zu bezahlen sey, was für Zeug und Geschirr darzu gegeben werde u. d. g. noch insonderheit nach, zufragen: ob genugsames und beständiges Wasser vorhanden sey, wie viel Gänge die Mühle habe, und was für andere Mühlwerke damit verbunden sind, oder sich vielleicht damit verbinden lassen, ob es eine Zwangs- und Bannmühle sey, oder jeder

seine Freyheit habe, zu mahlen, wo er will, ob man nahe Nachbarn habe, und von ihnen beeinträchtigt werden könne, ob die Mühle Ueberschwemmungen und andern Unglücksfällen mehr oder weniger ausgesetzt sey, ob man auch Fischwasser dabey habe, u. d. g. mehr?

Ich komme nun auf andere Arten von Mühlen, und führe sie nach der Ordnung der Buchstaben an.

Bandmühlen, s. dieses Wort.

Bohrmühlen, s. Bohrbank.

Gewürzmühlen. Man hat darzu oft eine Art von Handmühlen, dergleichen die Kaffeemühle ist, um Pfeffer und andere Gewürzkörner zu zermalmen. Aber, wo es in Menge geschehen muß, bedient man sich der Stampfen, fast denen in Oelmühlen ähnlich, die ebenfalls mit eisernen Schuhen beschlagen sind und in Löcher fallen, die man mit starkem Eisenblech gefüttert hat. Das zerstossene Gewürz wird gesiebet, und das, was noch nicht klein genug ist, weiter gestampft.

Die **Kaffeemühlen** sind eine, der äusserlichen Struktur nach, runde oder viereckige Handmühle, die aus einem cylindrisch ausgehohlten und inwendig nach flachen Schraubenzügen geschnittenen Eisen besteht, in welches ein aussen herum ebenfalls so geschnittener Cylinder paßt, so daß ein geringer Raum darzwischen bleibt. In diesen Raum fallen nach und nach die in die oben angebrachte Schüssel eingeschütteten gebrannten Kaffeebohnen, werden durch das Umdrehen der oben am Cylinder angebrachten Leyer klein zerrieben, und in dem unten befindlichen Fach oder Schublädchen als Pulver gesammelt.

Die **Lohmühlen** bestehen auch aus Stampfen, welche vermittelst der an der Welle angebrachten Daumen in die Höhe gehoben werden, und auf die Baumrinden, welche zum Gebrauch der Lohgärber klein

klein gestossen werden sollen, fallen. Die Stempel werden mit schneidenden Eisen beschlagen.

Oelmühlen, s. oben bey Beschreibung der Mahlmühlen.

Papiermühlen. Diese erfordern einen eigenen Artickel. S. an seinem Ort.

Pfeffermühlen, s. vorhin das Wort: Gewürzmühle.

Poliermühlen, auf welchen allerley Gewehr und Eisenwaare hell und klar gemacht wird, erfordern einen starken Fluß, der das Wasserrad mit seiner Welle und dem daran bevestigten Stirnrad treibt. Dieses Stirnrad greift in das Getriebe einer andern Welle, woran die Poliersteine angebracht sind, an deren glatter Härte das Eisen hell und glatt wird.

Pulvermühlen, s. davon einen eigenen Art.

Sägemühlen, Schneidmühlen, s. oben bey Mahlmühle,

Schleifmühlen werden mit andern Mühlwerken verbunden, indem die Schleifsteine an ein Wasserrad mit angehänget werden, da denn die Wirkung größer ist als bey den Schleifsteinen, die nur vermittelst eines Triebes mit der Hand umgedrehet werden.

Stampfmühlen, womit man Hirse, Heidekorn u. d. g. stampft, haben keine andere Struktur als die, welche bey der Oel- und Gewürzwühle schon beschrieben worden ist.

Tobacksmühlen, s. dieses Wort.

Walkmühlen, in welchen Leder, Tuch oder Zeuge gestampft und dadurch zur gehörigen Gelindigkeit und Vestigkeit gebracht werden. Die Welle am Mühlrad hebt mit ihren Armen die Klappen, oder rund und glatt gemachte Stampfen auf und läßt sie fallen. Es muß nahe dabey ein eigener

Ofen

Ofen mit einem Kessel seyn, um die herbeygebrachten Tücher einzuweichen.

Es ist nicht nur eine Sache der Obrigkeit, über die Mühlen in einem Lande Aufsicht zu führen, da sie einen so großen Einfluß auf das ganze Publikum haben, sondern es darf auch ohne ihre besondere Erlaubnis keine neue errichtet werden. Um jene Aufsicht zu erleichtern und die Streitigkeiten zwischen den Müllern desto leichter beyzulegen, sind gemeiniglich einige der Müller selbst als eine Art von niedrigem Gericht, unter dem Namen Geschworner oder Wassergrafen, angestellet, und eigene Mühlordnungen errichtet, nach welchen alles entschieden wird, und den Uebertretern die Strafen bestimmt werden. Dergleichen Strafen können verwirkt werden, wenn z. B. ein Müller den Mahl- oder Wehrpfahl verrückt, ohne Beyseyn der Geschwornen einen Fachbaum legt, auf denselben Leisten heftet, die Bretter aus dem Gerinne darüber vorgehen läßt, das Wehr höher hält, als der Mahlpfahl ausweiset, u. d. g. mehr.

Die Mühlen als Domainengüter betrachtet, lassen sich nicht leicht mit Vortheil in eigene Administration nehmen, weil die Einnahm gar zu zufällig und ungewiß ist, eine hinlängliche Kontrolanstalt aber einen zu großen Aufwand erfodert, und die sorglose Behandlung des Mühlwerks durch die auf bestimmten Lohn gesetzte Dienstbothen gar viele und kostbare Reparationen veranlaßt. Man wird also bey der Verpachtung immer noch besser fahren, nur muß man sich dabey wohl vorsehen, daß das Mühlwerk und besonders der Wasserbau durch den Pächter nicht ruinirt werde. Am räthlichsten wird es daher seyn, dem Pächter gar keine Reparationskosten aufzuladen, weil dieser die Kosten zu sehr spart, und durch übel angebrachtes Flickwerk die Mühle

so ruinirt, daß nach Endigung der Pachtzeit große Summen erfodert werden, solches wiederum in ganz guten Stand zu stellen. Man darf nicht sorgen, daß der Pächter unnöthige Reparationen veranlassen werde, weil ihn fast jede derselben auf einige Zeit nöthigt, die Mühle stille stehen zu lassen und also seinen Verdienst zu entbehren; und was er mit eigener Hand ausbessern kann, wird er lieber selbst verfertigen, wenn er schon nicht dazu verbunden ist, als zu warten, bis die Herrschaft Augenschein genommen und die Reparation angeordnet hat.

Mühlenordnung heißt diejenige obrigkeitliche Verordnung, welche das Polizeywesen der Mahlmühlen regulirt. Ihre Gegenstände sind gewöhnlich folgende. Bey Anlegung neuer Mühlen ist die Einrichtung des Wasserbaues, und besonders des Fachbaums und Sicherpfals also zu bestimmen, daß den ober- und unterhalb an dem nämlichen Wasser liegenden Mühlen das Wasser weder entzogen noch zu sehr angehäuft werden kann. Dieses Geschäft besorgt die Obrigkeit mit Zuziehung der Wassergrafen und der nächstgelegenen Müller. Wenn der Müller an dem gelegten Fachbaum nachher das mindeste verändert, hat er schwere Strafe zu erwarten. Eben so sträflich ist es, wenn man das Wehr höher hält als der Mahlpfahl ausweißt. Die Mühlgebäude müssen mit Thüren, Fenstern, und Läden also versehen seyn, daß bey einfallendem stürmischen Wetter den Mahlgästen am Getraid und Mehl kein Schaden geschehen kann. Die Fußböden unter dem Gebieth (Bieth) sollen mit gehauenen Steinen gepflastert oder mit gefalzten Brettern also belegt seyn, daß jeder Mahlgast das verschüttete Mehl oder Getraid ohne Abgang wiederum auffassen kann. Die Gebiethe müssen oben und unten an den Wänden mit einer Querleiste versehen, die durchquellende Wasser durch in den Boden gehauene,

oder

oder eingelegte Rinnen abgeleitet, und diese Böden mit Steinen oder eichenen Dielen belegt werden. Die Decke des Mühlgebäudes muß unversehrt seyn, damit sich das Mehl nicht unter das Dach verstäuben kann. Es ist keinem Müller erlaubt, neben dem Gerb- Rohr- und Staubhäuslein ein heimliches gedoppeltes Rohr oder noch ein verborgenes Staubhäuslein anzurichten, weil dadurch den Mahlgästen Abtrag geschiehet. Die Müller müssen jederzeit mit guten Steinen versehen seyn und dürfen sie nicht zu dünne werden lassen. Ein Gerbstein muß aussen am Schweif wenigstens 2 Zoll, ein Mahlläufer $3\frac{1}{2}$ Zoll und ein Bodenstein 6 Zoll halten. Die Steine müssen fleißig in das Richtscheid gehauen, die Bodensteine waagrecht gesetzt, die Gräben offen gehalten und die Läufer mit eingelassenen Reifen verwahret werden. Alle weiche Sandsteine sind verboten, weil sie zuviel Sand unter das Mehl gehen lassen. Die Bodensteine müssen breiter seyn als die Läufer und rings herum 2 Zoll vorstehen, daß die Zargen fleißig eingelassen werden können. Die an dem Bodenstein gemachten Reife, worauf die Zargen stehen, werden nicht paßirt, weil zwischen dem Stein und Reif das Mehl in verborgene Löcher hinabfallen kann. Die Gräben an den Mühlsteinen müssen fleißig offen gehalten und nicht tiefer als 2 bis 3 Zoll eingehauen werden. Die Zarchen müssen in den Bodenstein fleißig eingelassen werden; das Loch in dem Deckel der Zarche aber darf nicht mehr als höchstens 10 Zoll weit seyn, um das Verstäuben des Mehls zu verhüten. Auch soll auf jeder Seite zwischen dem Läufer und der Zarche nicht mehr als ein halber Zoll leerer Raum seyn. Wenn ein Mahlgast abgemahlen hat, muß der Müller, ehe er einem andern aufschüttet, dreymal ziemlich stark an die Zarche und den Beutelkasten schlagen, damit

nichts hängen bleibe und dem Gast entzogen werde. Wenn einer verspühret, daß sich in der Mühle oder in dem Mehlkasten ein Teig ansetzt, muß ihm der Müller die Steine sogleich abheben. Der Beutelkasten muß an dem Gebiethe genau und vest anstehen. Das Mehl muß von dem Stein durch ein Rohr in den Mehlkasten laufen, und wenn die Mühle stark gehet, ein Vorhang bis auf den Kasten herab angenagelt werden, damit sich das Mehl nicht zu stark verstäube. In den Beutel- Mehl- Gerb- und andern Kästen werden keine doppelte Böden oder Wände gestattet, weil dadurch den Kunden großer Schaden zugefügt werden kann. Die Beutelkästen sollen sowohl bey den Löchern, wo das Mehl ausgefaßt wird, als auch da, wo das ablaufende Schrot oder Mehl von den Beuteln in den Vorkasten läuft, mit einem Vorhang von Zwilch wohl versehen seyn, damit das Verstäuben verhindert werde; doch dürfen vornen an dem Beutelkasten gleich unter dem Deckel 2 Löcher von einem Quadratzoll seyn, damit der Beutel etwas Luft haben und das Ansetzen des Teigs verhindert werden möge. Das Gerbrohr soll auf dem Gerbtrog genau aufliegen, und die Zunge nur 3 Zoll vor den Gerbtrog hinaus reichen, auch über 3 oder 4 Zoll nicht breit seyn, sondern der Spreu von dem Stein an bis auf 9 Schuhe der Flug ungehindert frey gelassen werden; durchaus darf aber der Müller keine Gegenzunge unten im Gerbrohr bis in den Staubbiegel anbringen. Der Gast darf nur die Spreu untersuchen. Findet er darunter noch etwas Kern, so ist die Mühle nicht recht gerichtet. Die Büchse soll von gutem dürrem Holze, genau anpassend und nur das Mahleisen mit einem Wälslein von Tuch vermacht, auch von oben darauf mit einer Scheibe von Leder oder Filz mit Fleiß verwahret werden, daß man vor allem Abgang gesichert bleibe.

Gemei-

Gemeiniglich enthält die Mühlordnung für jeden Mangel gegen diese angezeigte Vorschrift die Bestimmung einer besondern Strafe. Die Obrigkeit muß von Zeit zu Zeit, mit Zuziehung der Wassergrafen, die Mühlen visitiren, die vorfindenden Mühlgebrechen abstellen und die Müller nach der Vorschrift bestrafen.

Die Mahlmetze beträgt gewöhnlich den 16. Theil des Getraides, und der Müller ist schuldig, nach Abzug der Mitze oder Mahlmetze und des unvermeidlichen Abgangs, für 100 Pf. Getraid 85 Pf. Mehl und 5 Pf. Kleyen zu liefern.

Mühlpfahl, s. Eichpfahl.

Mühlsteine, fr. *Meules*, sind die runden und platten Sandsteine, zwischen welchen das Getraide gemahlen wird. Der untere, welcher unbeweglich liegt, heißt der Bodenstein, und der obere, welcher darauf umgetrieben wird, der Läufer. Sie sollen nicht von gleicher Härte seyn, und werden von Zeit zu Zeit behauen und scharf gemacht. Man darf aber alsdenn kein Getraide mahlen, ehe man sie mit Steinmehl oder Kleyen hat ablaufen lassen. Da sie sich immer mehr abnutzen, so werden sie bey Verpachtung einer Mühle im Inventario nach Zollen angeschlagen, und zwar der Zoll gemeiniglich zu 1 Thlr. Da denn mit dem abgehenden Pachtmüller nach dieser Maasgabe gerechnet wird. Man findet nicht allenthalben gute Mühlsteine und muß sie oft ziemlich weit hohlen. Schweden liefert viele für Ausländer, aber man hat auch dergleichen in Deutschland, z. E. am Rhein, in Sachsen, Brandenburg ꝛc. Wendelstein, im Marggrafthum Anspach, hat einen berühmten Steinbruch, der eine große Gegend umher mit Mühlsteinen versiehet. In den Brandenburg. Staaten hat sich die Landesobrigkeit den Verkauf der Mühlsteine vorbehalten.

Münchsrhabarber, lat. *Rhabarbarum Monachorum*, *Lapathum maius*, *Rumex patientia*, *L.* fr. *La Patience*, ist eine Art der Spindwurzel, die in Gärten gebauet wird. Die Wurzel ist lang, dick, zaserich: und der rechten Rhabarber fast gleich, sie soll ihr auch an Kraft gleich kommen, wenn man gedoppelte Dosin nimmt. Die Blätter sind groß und breit, kommen anfangs beysammen, wie ein Knopf aus der Erde hervor, breiten sich aber aus, und sitzen auf einem Stängel, der bis 2 Ellen Höhe erreichen kann. Auf die weißgelbe Blüthe folgt ein dreyeckiger Saame. Ich würde dieses Gewächs nicht anführen, wenn nicht heut zu Tage die Blätter als ein wohlschmeckendes Gemüse, unter dem Namen: Englischer Spinat, gegessen würden.

Münz, lat. *Mentha*, ist ein bekanntes wohlriechendes, bitterschmeckendes Kraut, das sich in die Gartenmünze und wilde Münze abtheilen läßt. Die **Gartenmünze** ist ein Wintergewächs, das sich durch die Nebenschößlinge fortpflanzen läßt, und unter die Mittel gerechnet wird, welche in Magenkrankheiten Dienste leisten, daher man daraus Syrup, Latwergen, Wasser ꝛc. und insonderheit einen magenstärkenden Brantwein verfertigt. Es gehören darzu folgende Arten:

1) Die **Frauenmünze**, **Römische Salbey**, **Frauenkraut**, **Marienmünz**, **Mergenmünz**, lat. *Mentha viridis*, *Mentha saracenia*, *Salvia romana*, *Costus hortorum*, hat eine lange zaserichte Wurzel, die aber an der Fläche des Erdreichs sich hinzieht und viereckige, haarige, fast ellenlange Stängel treibt, an welchen dicke, bleichpurpurfarbene Blumen wachsen. Die Blätter sind rundlicht, etwas rauh, spitzig zulaufend, am Rande gekerbt und ein wenig runzlich, von scharfem, bitterm Geschmack.

2) Die

2) Die **Krausemünze**, *Mentha crispa*, hat kürzere und krausere Blätter als die vorhergehende, und scheint eine Bastardspflanze von der Roßmünze zu seyn.

3) Die **Spitzmünze**, *Mentha acutha*, treibt Blätter von dunkelgrüner Farbe, länglicher und spitziger als die vorige, daher sie auch den Namen hat.

Die **wilde Münze** theilt sich wieder in die kleine **Feldmünze**, **Bachmünze**, **Ackermünze**, *Mentha aquatica*, die einen Stängel wie die Krausemünze, etwas breitere Blätter, purpurbraune Blumen mit weißen Streifen, einen weniger starken Geruch als die Gartenmünze und die nämlichen Tugenden hat, daher sie häufig zu Vieharzneyen kommt; die **Roßmünze**, **Ackermünze**, **Katzenbalsam**, **Herzenstrost**, *Mentha sylvestris*, welche auf Brachfeldern wächst, viereckige rauhe Stängel, rauhe Blätter und purpurfarbene Blumen treibt; die **Katzenmünze**, **Katzenkraut**, **Nepr**, *Mentha cattaria*, *Nepétha fruticosa*, die an angebauten, feuchten Orten wächst, kleine, weißliche, Melissenähnliche Blätter, viereckige Stängel und weißliche Blumen hat, auch von den Katzen stark gesucht wird; endlich die **Pfeffermünze**, *Mentha piperita*, die aus England gekommen ist, sehr stark riecht und vorzüglich kräftig ist. Die Hauptvorzüge der Münze sind, daß sie zertheilt und stärkt, es ist daher Schade, daß sie von dem Vieh wegen des starken Geruchs und bittern Geschmacks nicht geliebt wird.

Münze, lat. *Moneta*, fr. *Monoye*. Es wird dieses Wort am häufigsten von geprägten Stücken Metalls gebraucht, die von einer bestimmten Güte und Gewicht sind, und einen gewissen Werth haben, damit sie im Handel und Wandel zur Vergütung

der Waaren oder Arbeit gebraucht werden können. Man sehe überhaupt davon den Artickel Geld nach. Indessen werden auch die Medaillen, die man wegen ihres Alters, ihrer sonderbaren Veranlassung u. d. g. aufhebt, mit diesem Namen belegt, z. B. Münzkabinet; nicht weniger die Rechen oder imaginairen Münzen, auch oft die kleine oder Scheidemünze, im Gegensatz der größern Sorten. Man kann sie daher auf folgende Art eintheilen:

1) **Rechenmünzen, erdichtete oder fingirte Münzen**, *Monnoyes imaginaires*, *Monnoyes de Compte*. Diese bezeichnen ein gewisses Geld unter einem Namen, unter welchem entweder niemals eine Münze ausgeprägt worden ist, oder einst ausgeprägt wurde, aber nun nicht mehr kursirt, welcher Name zur Erleichterung der Rechnungen beybehalten wird, weil der Rechnungsfuß nicht so oft verändert werden kann, als die Geldsorten. Es können also auch wirklich vorhandene Münzen zugleich in diesem Verstand Rechenmünzen seyn, weil nach ihnen gerechnet wird, ob es gleich nicht nothwendig ist, daß sie wirklich existiren. Um ein Beyspiel zu geben, so wird nach dem Rheinischen Fuß die Rechnung in Gulden und Kreuzern angestellt, und von letztern 60 auf einen gerechnet, und doch giebt es da, wo der 24 Guldenfuß angenommen ist, keine wirkliche Münze, die gerade 60 kr. ausmachte, aber es gab einst dergleichen, und man hat sie in der Rechnung beybehalten. Wirkliche Kreuzer giebt es genug, und doch sind sie zugleich auch als Rechenmünze üblich.

2) **Wirkliche Münzen**, *Monnoyes rêelles, effectives*, dergleichen wirklich ausgeprägt und vorhanden sind. Man kann diese auf verschiedene Art eintheilen, z. B. der Materie nach in goldene, silberne und kupferne, der Länder nach, in welchen sie ausgeprägt

geprägt werden, in Französische, Englische, Deutsche u. s. w. Dem Umlauf nach in Medaillen, (gehenkelte oder ungehenkelte,) in gangbares und in verrufenes Geld, dahin sowohl diejenigen, welche einst galten und nun verboten sind, und als Pagament in die Münze zum Umschmelzen verwiesen werden, als auch die falschen Münzen *Monetae adulteriae*, *faussés Monnoyes* gehören, die nicht ihr bestimmtes Schrot und Korn haben, oder gar von falschen Münzern aus andern Metallen oder Kompositionen nachgemacht sind, und daher nicht kursiren dürfen.

Ich bleibe aber hier nur bey den gangbaren Münzen stehen, welche man wieder in mehrerer Rücksicht abtheilen kann. Sie sind

a. in Ansehung der Größe grobe Münzsorten und Scheidemünz. Die grobe, (schwere, harte, ganze) Münzsorten, Speciesgeld, *Nummi majores*, sind diejenigen silbernen Münzen, die ihrem Werth nach mehr betragen als die kleinern, z. B. Viergroschenstücke, ganze und halbe Kopfstücke, Ein- und Zweydrittelstücke, ganze und halbe Konventionsgulden und Thaler ꝛc. Insonderheit werden mit dem Namen Speciesgeld gewisse nach dem alten Reichsfuß geprägte Thaler belegt. Die Scheidemünze, welche auch zuweilen schlechtweg Münze genannt wird, *Moneta minuscula* besteht aus solchen Sorten, welche darzu dienen, daß man beym Einkauf kleiner Bedürfnisse desto eher auseinander kommen und größere Sorten in kleinere zerlegen, (wechseln) könne. Dergleichen sind Heller, Pfennige, Zweyer, Dreyer, Kreuzer u. s. f. bis auf einfache und doppelte Groschen. Dahin gehören auch Landmünzen, welche gemeiniglich nur in dem Lande, wo sie geprägt werden und in der Gegend umher gangbar sind, weil sie meist einen schlechten

Gehalt haben, und übrigens den Zweck der Scheidemünzen erreichen sollen, daher sie auch nur aus kleinen Sorten bestehen.

b. In Ansehung des Zeuges und Gewichts giebt es Münzen von gerechtem Werth und schlechte Münzen. Jene sind die, welche nach dem Münzfuß eines Landes ausgeprägt sind, und ein richtiges Verhältnis des ihnen beygelegten Werths mit dem innern Werthe haben. Es verstehet sich von selbst dabey, daß die Kosten der Ausmünzung mit Recht davon abgezogen werden. Die schlechten (leichten) Münzen hingegen haben entweder nicht ihr rechtes Schrot und Korn nach dem Münzfuße, oder sind zu hoch angesetzt. Doch muß ich hierbey anmerken, daß das Wort: leicht, nicht immer einen verwerflichen Sinn hat, sondern oft das Unterscheidungszeichen einer andern Münze enthält, die den ähnlichen Namen führt, nnd von größerm Werth ist. So verstehet man in manchen Gegenden durch die Benennung leichter Gulden einen solchen, der 60 kr. beträgt, und durch den schweren Gulden denjenigen, der 75 solcher Kreuzer am Werthe gleich ist.

c. In Ansehung des veränderten Werthes sind die Münzen erhöhete oder gefallene. Jene sind im Werthe gestiegen, z. B. der Goldgulden wurde einst auf 60 kr. geprägt, um wie vieles ist er nun hinaufgerückt! Diese sind weiter heruntergesetzt, wie z. E. viele Zweydrittelstücke erfahren haben. Diese Reduktion ist eigentlich ein Geschäfte der Obrigkeit, aber sie erfolgt auch oft durch den Lauf der Zeiten und des Handels, die sich nicht zwingen lassen. Wie hoch stieg der Louisd'or im siebenjährigen Kriege in Sachsen, ohne daß er durch herrschaftliches Ansehen wäre hinaufgesetzt worden!

Von

Von willkührlicher Erhöhung oder Verringerung der Münzsorten, s. den Art. Geld.

d. Insehung ihrer Gültigkeit bey den Banken, s. Bankogeld und Kurrent.

Es wird vielleicht manchen Lesern angenehm seyn, ein kleines Verzeichnis der bekanntesten Europäischen Münzen, sowohl eingebildeter als wirklicher, hier anzutreffen, und deren Werth sowohl nach dem Sächsischen Münzfuß, der mit dem 20 Guldenfuß übereinkommt, den Louisd'or zu 5 Thlr. gerechnet, als auch nach dem 24 Guldenfuß, der im Reiche in mehrern Gegenden statt findet, den nämlichen Louisd'or zu 9 Gulden angeschlagen zu finden. So mühsam dieses Geschäfte ist, so glaube ich doch gerne, daß sich bey aller Sorgfalt die allergrößte Genauigkeit nicht erreichen läßt. Nur der, welcher sich die Mühe gegeben hat, die verschiedenen Schriftsteller zu vergleichen, wird wissen, welche Verschiedenheit sich bey ihnen findet, und sie wird dadurch vermehrt, daß der Kours der Münzen nicht immer nach einer mathematischen Genauigkeit eingerichtet ist.

Ich habe z. B. die Karoline zu 6 Thlr. 4 Gr., wie andere angesetzt, und doch wäre ihr wahrer Werth nach dem Louisd'or zu 5 Thlrn. gerechnet, nur 6 Thlr. $2\frac{2}{3}$ Gr. indessen weis man, daß sie wirklich in Sachsen höher gilt. Dahre rühren so manche Spekulationen, mit welchen Geldsorten eine Zahlung oder Geldremisse am leichtesten oder vortheilhaftesten geleistet werden könne. Genug, wenn man nach dieser Tabelle eine Vergleichung im Allgemeinen anstellen kann.

Name.	Land.		Sächsischer Fuß. Thlr.	Gr.	pf.	24 Guldenfuß. fl.	kr.	Hl.	Hl.
Albus	Reich				$5\frac{1}{3}$		2		
Batzen, guter	Reich	über		1			5		
Batzen, leichter	Reich				$10\frac{2}{3}$		4		
Deut	Holland				1			3	
Doblon	Spanien		5	1:2		9			
Doppia	Venedig		5	1		9			
Dukate	Reich		2	19		5			
Ducato (effect.)	di Venet.		1	1	9	1	56		
Ducato	di Modena			19	4	1	27		
Ducato di Regn.	Napoli		1	3	6	2	2	4	
Ducaton	Holland		1	14 15		2	53		
Ecu	de France		1	12	8	2	45		
Farthing	England				$2\frac{1}{2}$		1		
Goldgulden	Hannover		2	$3:3\frac{1}{2}$		3	50		
—	Nürnberg		1	$22\frac{1}{2}$ 23		3	30		
—	Rheinl.		2	1:2		3	40		
Groschen	Sächsisch			1			4	4	
— (Kaiser)	Reich				$9:9\frac{1}{2}$		3	4	

Münzsorte.

Name.	Land.	Sächsischer Fuß. Thlr.	Gr.	pf.	24 Guldenfuß. fl.	kr.	Hl.	Name.
Groschen (Marien)	Braunschw.			8		3		
Groot (Flám.)	Holland			4 1/4		1	5/6	
Guinee	England	6	8/10		11	24/33		
Gulden (schwerer)	Franken		16	8	1	15		
— (Conv.)	2/3		16		1	12		
— (leichter)	Rhein.		13	6	1			
Gulden	Holland		12/13			56		
—	Pohlen		6	6		fast 30		
Heller	Reich			1/3			1	
Imperiale	Rußland	12	13/14		22	36		
Karoline	Reich	6	4		11			
—	Schweden		9	4		42		
Karlino	Rom		2	4/5		11		
Kopek	Rußland			3		1	1	
Kopfst. (ausgem.)	Reich		5	3		24		
-(im 24fl. F. imag.)	Reich		4	5		20		
Krone (Ecu)	Frankreich, s. Ecu.							
Kreuzer	Reich			fast 3		1		

Name.	Land.	Sächsischer Fuß. Thlr.	Gr.	pf.	24 Guldenfuß. fl.	kr.	Hl.	Name.
				$2\frac{3}{4}$ $3\frac{1}{4}$		13	4 ungef.	
Kupferthaler	Schweden							
Laubthaler	Frankreich	1	12	8	2	45		
Lisbonine	Portugal	8	4	5	14	45		
Lira corrente	Modena		2	4		10	4	
— —	Mayland, Toscana		$4\frac{1}{2}$	5		21		
— —	Venedig		3	3 4		15		
Livre	Frankreich		6			27	4	
Löwenthaler	Holland	1	2	3	2			
Louis blanc	Frankreich	1	8		2	24		
Louisd'or	Frankreich	5	1	2	9			
Louis neuf, s. Karoline.								
Mark courant	Hamburg, Lübeck		9	1 4		41	42	
Maxd'or	Baiern	4	2		7	20		
Paolo	Rom		3	1 3		14		
Pfund Sterling	England	6	1	4	$10\frac{4}{5}$	11		
Pfennig	Sachsen			1				3
—	Reich			$\frac{2}{3}$				2
Piaster	Türkey		17	6 8	1	19		

Name.	Land.	Sächsischer Fuß. Thlr.	Gr.	pf.	24 Guldenfuß. fl.	kr.	Hl.	Münze
Pistole, s. Doblone.								
Real de Vellon	Spanien		1	7⅞		7	4	
Reichsthaler	Sachsen	1			1	48		
— cour.	Hamb. Lübeck	1	4⅘4½		2	6⅞		
Rubel alter	Rußland	1	2⅘4		2			
— neuer	—	1	1⅘2		1	52½⅘57		
Schilling cour.	Hamburg, Lüb.			7		2	5	
—	Holland		4	1⅘2		18	4	
Schilling Sterl.	England		6¾⅘7			31	4	
Schildlouisd'or.	s. Karolin.							
Scoudo nouvo	Rom	1	8		2	24		
Soldo	Venedig			2			6	
Sous	Frankreich			3¾⅘4		1	3	
Stück von Achten	Spanien	1	8		2	24		
Stüver	Holland			7¾⅘8		3		
Thaler Silberm.	Schweden		10⅘10½			45⅘47		
Zechino	Italien	2	19		5			

Münze, Münzhaus, Münzofficin, lat. *Moneta*, *Monetarum officina*, fr. *Monnoye*, ist der Name des Gebäudes, oder die Anstalt, da Geld geschlagen oder gemünzet wird. Es soll dasselbe maßiv seyn, theils um die Feuersgefahr abzuwenden, daher man es auch nicht gerne sehr dicht an andere Häuser setzt, theils aber, damit es desto sicherer vor Raubereyen und Einbrüchen sey. Kann man es an einem Wasser anlegen, welches die Streck- und Druckwerke treibt, so ist es desto besser und minder kostbar, als wenn sie durch Pferde in Bewegung gesetzt werden müssen. Es muß aber ein solches Gebäude theils bequem, theils geräumig genug seyn, jenes, damit bey den verschiedenen Arbeiten das nicht weit von der Hand sey, was darzu erforderlich ist, dieses, damit sowohl Arbeiter als Maschinen ihren gehörigen Platz finden und einander nicht hindern. Dergleichen Maschinen sind hauptsächlich: das **Münzschneidewerk**, womit die Schienen durch einen Druck in oblange Platten ganz leicht geschnitten werden, worauf man sie adjustirt und glühet; das **Streckwerk**, wodurch man die Zaine oder Zehen in eine gewisse Länge und Breite so zwingen oder strecken kann, daß sie gleich dicke werden; und das **Münzdruckwerk**, eine neuere Erfindung, da vermittelst eiserner Walzen das Gepräge auf die Münzen gedruckt wird, und theils viel reiner und schärfer wird, als wenn man mit dem Hammer auf der Ziehe prägt, theils viele Kosten erspahrt werden.

Es geschiehet aber das **Münzen, Geldprägen, der Münzproceß**, *Cusio monetalis*, fr. *Monnoyage*. auf folgende Art: das Silber, wenn es in großen Stücken ist, wird mit Meiseln in den Tiegel eingedrängt, das Rothe nach Setzerprobe zugesetzt und also, wie es der Halt erfordert, beschickt und zerlassen. Diese geschmolzene Masse gieset man in

Sil-

Silberzehen, welche dünne geschlagen, zerschrotet und zu Schrötlingen gestracket, mit dem Quetschhammer breit geschlagen, hernach in der Glühpfanne abgeglühet, mit der Benehmscheere zerschnitten und zu ihrem Schrot oder Gewicht gebracht werden. Hierauf glühet man sie zum drittenmal, beschlägt sie in der Beschlagzange mit dem Platthammer, beklopft sie und siedet die Platten mit Weinstein weiß, worauf das Prägen folgt. Dies geschiehet, wie oben gedacht worden ist, durch das Druckwerk, welches in einer weiten Schraube umgeht, oder auch durch ein **Windewerk**, an welchem die Prägeisen veste gemacht, und wenn sie im Umdrehen auf einander treffen, das Blech zwischen eingeschoben wird, die Münzen fallen aber gerne krumm und ungleich aus. Sonst war durchgehends die Verfahrungsart die, daß die Bleche auf den Prägstock gebracht, das Prägeisen darauf gesetzt und mit dem Hammer zugeschlagen wurde.

Es ist hieraus leicht einzusehen, daß bey einer Münze mehrere Personen angestellt werden müssen, welche theils **Münzbeamte**, theils gemeine Arbeiter und Gesellen sind. Hieher gehören: 1) der **Münzmeister**, **Schmiedemeister**, **Münzer**, der der ganzen Arbeit vorstehet, Silber, Gold und Kupfer empfängt, die Arbeiter anstellet und bezahlt, das ausgemünzte Geld an seinen Ort abliefert, und Rechnung führt. Er wird so, wie die nachfolgende, eidlich verpflichtet, damit die Münzsorten von gehörigem Schrot und Korn ausfallen. 2) Der **Wardein**, **Münzwardein**, der dahin sehen muß, daß die Sorten recht ausgemünzet werden, und daher von jedem Werk eine Probe zu nehmen gehalten ist. Er muß also wissen, Schrot und Korn nach der Vorschrift recht zu legiren, das legirte Gold oder Silber in dem Tiegel und aus demselben

probiren, die verfertigte Münze aufziehen, von jedem Werk ein oder mehr Stücke nachprobiren, ingleichem von jedem 2 Stücke, wenn es grobe Sorten sind, oder von der Scheidemünze 2 Loth in die Probebüchse einstossen, damit sie auf dem Münzprobationstag nachprobirt werden können. Er hat auch die Münzstempel in seiner Verwahrung, wenn sie nicht mehr gebraucht werden. Vorhin gedachte Proben sind auf dreyerley Art anzustellen, nämlich die Silberprobe, welche von dem Brandsilber genommen und dessen Güte erforscht wird, die Tiegelprobe, die aus dem Tiegel genommen wird, um zu sehen, ob das Werk seine gehörige Legirung habe, und die Stockprobe, welche man an den bereits ausgemünzten Stücken macht. 3) Der Stempelschneider, Münzeisenschneider, *Tailleur des Monnoyes*, der die Stempel verfertigt. Er muß gut zeichnen und in Stahl arbeiten können, um ähnliche Abbildungen, Helmdecken, Laubwerk, Landschaften u. d. g. ingleichem matte und blanke Arbeit in den Stahl einzugraben. Auch ist es ein vorzügliches Kunststück desselben, ihm die rechte Härte zu geben, damit der Stempel nicht leicht springe und doch gut ausprage. 4) Die Münzohmen, welche mit Abwägung, Beschickung und Ausprägung der Münzsorten zu thun haben. 5) Die Münzgesellen.

Münzen brechen heißt Münzen umschmelzen, und solche entweder verarbeiten oder zu geringern Sorten vermünzen.

Münzer, s. Münzen.

Münzfuß, *Valor monetae internus*, fr. *Pié des Monnoyes*, ist die Ordnung, wie hoch das feine Gold und Silber ausgemünzet werden, und wie jede Münze in Schrot und Korn beschaffen seyn soll. Wir haben schon oft Gelegenheit gehabt, bey

ein-

einzelnen Münzen insonderheit ihren Gehalt anzuzeigen und von ihrer Ausmünzung in Rucksicht auf die Mark zu reden, aber es wird vielleicht dem Leser angenehm seyn, hier eine kleine Uebersicht von der Sache zu haben. Nach der Anzeige, daß fein bey dem Golde so viel heißt, wenn die Mark 23 Karat und 11 Grän hält, und also nur 1 Grän weiß dabey ist, bey dem Silber aber, wenn die Mark Kölnisch 15 Loth und 16 Grän in sich hält, da es dann Brandsilber heißt, soll also eine Nachricht von dem Münzfuß verschiedener Länder folgen.

In Deutschland sind mehrere Münzfüße bekannt. Nachdem die Ungleichheit der Münzen immer größer ward, kam es endlich nach mancherley Berathschlagungen dahin, daß A. 1524. Kaiser Karl *V.* zu Eßlingen eine Münzverordnung publicirte, in welcher ausser den kleinen Pfennigen und Hellern, nur diese 7 Münzen zu prägen erlaubt wurden: Gulden, die Stücke oder Pfenninge heißen, die einen Rheinl. Gulden gelten, sie waren nämlich noch von Golde, halbe Gulden, Ort, Zehnter, (deren 10 einen Gulden betragen) Groschen, (21 auf 1 fl.) halbe Groschen, (42 auf 1 fl.) und kleine Gröschlein. (84 auf 1 fl.) Es kam aber diese Ordnung, die von der lübischen Währung gar keine Erwähnung thut, fast nirgend zur Ausübung, und in Sachsen ließ Churfürst Moriz 1549. sogar eine neue Münzordnung ausgehen. Daher wurde 1551. auf dem Reichstage zu Augsburg eine anderwärtige Reichsmünzordnung errichtet, da man zwar den fl. zu 60 Kreuzern rechnete, aber den Goldgulden auf 72 kr. setzte, und die goldne Münze so auszuprägen befahl, daß $71\frac{1}{3}$ Goldgulden auf die rauhe Mark zu $18\frac{1}{2}$ Karat fein giengen, oder die feine Mark in $92\frac{1}{3}$ Stücken um 110 Gulden (a 60 kr.) und 48 kr. ausgebracht würde; das Silber

aber die Kölnische Mark um 10 Gulden 12½ kr. mit Vorbehaltung der mehrern Münzkosten in den geringern Sorten. Der Zusatz bey der goldnen Münze war also fast ¼, und bey der silbernen fast ⅛, das Verhältnis des Werths aber, wie 1 zu 10⅝. Die auszuprägenden Sorten waren mit Beybehaltung der jedes Orts üblichen Landesart-Münzsorten, ingleichem der Pfennige und Heller: Reichsgulden a 72 kr. halbe detto, 20, 12, 10 und 6 kr. Stücke und Kreuzer, deren 72 einen fl. betrugen. Da aber die Sächsischen Thaler nur auf 22 Groschen, oder 66 kr. gesetzt wurden und die Mark Silber in groben Sorten nur zu 10 fl. 12 kr. ausgemünzt werden sollte, so machten mehrere Niedersächsische Stände 1555 einen eigenen Münzverein und setzten den Thaler auf 24 Silbergroschen, oder 22 Mariengroschen, und noch in eben dem Jahr stieg er auf 36 der letztern; Chursachsen aber erneuerte seine vorige Münzordnung. Man machte daher 1559. einen abermaligen Versuch zu Augsburg mit der dritten und letzten Reichsmünzordnung, publicirte auch eine besondere Münzprobierordnung. Aber dieser Versuch war mit eben so wenig Glück begleitet, als die vorhergehenden, und der Reichsfuß, (so heißt der bisher beschriebene) kam nie in ganz Deutschland zur Ausübung. Vielmehr rieß endlich um das Jahr 1619. in der berüchtigten Kipper- und Wipperzeit eine gänzliche Verderbnis des Münzwesens ein, indem die guten Sorten eingeschmelzt und durch schlechten Zusatz so verringert wurden, daß man einen alten Reichsthaler, der nach dem Reichsfuße von 1559. geschlagen war, auf 10 Gulden des damaligen Werths setzen mußte. Noch jetzt sind viele Heller im Umlaufe, welche die Jahrzahlen 1721. 1722. und die Aufschrift 1 Kreuzer führen, und redende Zeugen des damaligen Unwesens

Unwesens abgeben. Sie waren weiß überzogen und galten Kreuzer. Nun lehrte die Noth, in allen Kreisen Münzdeputationen anzuordnen, und sich auf den jüngsten Reichsfuß zu vergleichen, so daß alle bisherige Geldsorten abgewürdigt und die Mark feines Silbers nur auf 9 Rthlr. 2 Gr. ausgemünzt wurde. Es ließen aber neue Unordnungen ein, und da man 1667 auf dem Reichstage zu Regensburg zu keinem Schluß kommen konnte, so wurde auf den Kreistägen beliebt, daß jeder Reichsstand in seinem Lande für das Münzwesen selbst so lange sorgen sollte, bis ein Reichsschluß erfolgte.

Dies war die Veranlassung zu einem **andern Münzfuße, dem Zinnischen.** Es hielten nämlich die Churfürsten von Sachsen und Brandenburg und der Herzog von Braunschweig im Kloster Zinne eine Konferenz, und nach langen Berathschlagungen, ob man von dem Reichsfuße abweichen könne, wurde beschlossen, in der Groschen- und kleinern Münsortenbeschickung so zu verfahren, daß die feine Mark auf $10\frac{1}{2}$ Thaler oder 15 fl. 45 kr. bis zu einem etwa zu erfolgenden Reichsschluß ausgemünzt, folglich was die groben Sorten anbetrift, der Rthlr. auf 1 fl. 45 kr. oder 28 gute Groschen gesetzt würde. Da also der Thlr. um $16\frac{1}{2}$ pr. Cent erhöhet wurde, so war die Vergleichung mit dem Golde $13\frac{5}{9}$. Es gab aber dies Anlaß zu neuen Unordnungen, denn andere Stände, die es inne wurden, und mit diesem neuen Fuß nicht zufrieden waren, ließen solches Geld einwechseln, und die Mark auf 12 bis 15 Thlr. ausmünzen, so daß bald in Brandenburg und Sachsen so viel schlechtes Geld gefunden wurde, als anderstwo. Man dachte daher auf andere Mittel, und schon genannte Fürsten beschloßen, die Münzen nicht auf einmal, sondern nach und nach zu erhöhen und auf einen guten Fuß zu setzen.

Dies gab Gelegenheit zu einer Zusammenkunft in Leipzig, im Jahr 1690. und zu Errichtung des Leipziger Fußes. Es wurde nach demselben die feine Mark in diesen Münzsorten: $\frac{2}{3}$ oder 16 Groschenstücken, $\frac{1}{3}$ oder 8 Groschenstücken und in 4 Groschenstücken zu 12 Thlr. oder 18 Gulden ausgebracht. Wegen der Scheidemünze wurde zu Torgau die Abrede genommen, daß die feine Mark in den 2 guten Groschenstücken um $12\frac{3}{8}$ Thlr. in den einfachen $12\frac{1}{2}$ Thlr. in den noch kleinern Sorten um 13 Thlr. ausgemünzt wurde. Die meisten Stände, bis auf Baiern, Franken und Schwaben, folgten diesem Beyspiel. Es wurde sogar auf dem Reichstag zu Regensburg A. 1736. das Reichsgutachten dahin gestellt, daß der bisherige Leipziger Fuß in Zukunft der Reichsfuß seyn, und nach demselben 1 Speciesthaler 2 fl. ein Dukate 4 und ein Goldgulden 3 fl. gelten, auch die groben Münzen von ein Speciesthaler bis auf $\frac{1}{12}$ desselben, oder ein 10 kr. Stück zu 14 Loth 4 Grän fein ausgemünzt werden sollten. Die Scheidemünzen nach dem Verhältnis geringer, als Doppelgroschen von $7\frac{1}{2}$ kr. zu 8 Loth fein, Fünfkreuzerstücke zu 7 Loth 2 Grän, Batzen zu 6 Loth 2 Grän, gute Groschen eben so, und 125 Stücke auf die Mark, d. i. die feine Mark zu 18 fl. 45 kr. oder 12 Thlr. Kaisergroschen 5 Loth $13\frac{1}{2}$ Grän, Mariengroschen 6 Loth fein, halbe Batzen 4 Loth fein, Kreuzer, deren 80 Stück 1 Thlr. ausmachen, 3 Loth fein, leichte Pfennige 2 Loth fein, u. s. w. Aber auch diese neue Ordnung wurde schlecht gehalten, wie die nach und nach erfolgten Abwürdigungen so vieler Münzsorten genugsam zeigen.

Endlich wurde 1765. der Konventionsfuß in einem großen Theil des Reichs angenommen. Die Absicht ist, die Silbermünze so einzurichten,

daß

daß sie mit den Pistolen zu 5 Rthlr. al pari gehen können. Nach demselben soll die feine Mark zu 20 Gulden oder 13 Rthlr. 8 Gr. ausgemünzet werden, daher man ihn auch den Zwanzigguldenfuß nennt. Dadurch ist in den Landen, die ihn angenommen haben, die Gleichheit mit dem Sächsischen Gelde so weit hergestellt, daß dort der Thaler zu 1 fl. 30 kr. gerade dem Sächsischen Thaler am Werthe entspricht. In den vorhin gedachten 3 Kreisen, die den 20 Guldenfuß nicht angenommen haben, werden die verschiedenen Sorten dem ungeachtet nach demselbigen ausgemünzt, aber ihr Werth erhöhet, so daß die Mark auf 24 Gulden kommt. Z. B. der wirkliche Gulden gilt 1 fl. 12 kr. das Kopfstück führt die Zahl 20. gilt aber 24 kr. das halbe mit der Zahl 10. oder der Aufschrift: 120. eine feine Mark, gilt 12 kr. der Grosche von 3 leichten kr. führt die Zahl $2\frac{1}{2}$, der gedoppelte die Zahl 5. u. s. w.

Der französische Münzfuß wurde 1640. und 1689. durch königliche Edikte so bestimmt, daß auf die rauhe Mark Troygewicht 8 Louis blanc zu 11 Deniers, d. i. 14 Loth 12 Grän, und $36\frac{1}{2}$ Louisd'or 22 Karat fein gehen sollen, oder, welches eben so viel ist, soll die feine Mark Silbers in $9\frac{8}{11}$ Louis blancs und die feine Mark Goldes in $39\frac{6}{11}$ Louisd'or ausgebracht werden. Zugleich wurde den Münzmeistern ein starkes Remedium erlaubt, nämlich bey den Louis blancs am Schrot $\frac{1}{12}$ Stück, d. i. 43 Grän und am Korn 2 Grän, bey den Louisd'or an Schrot $14\frac{2}{3}$ Grän und am Korn 3 Grän, es wurde also die rauhe Mark Troygewicht in 9 Louis blancs zu 14 Loth 10 Gr. und in $36\frac{3}{5}$ Louisd'or zu $21\frac{3}{4}$ Karat fein ausgebracht. Da nun das Troygewicht um 5 pr. Cent schwerer als das Kölnische ist, so wurde die feine Kölnische Mark mit

dem Remedio in $9\frac{2}{3}$ Louis blancs und in $38\frac{1}{3}$ Louisd'or ausgemacht. Nach diesem Fuße betruge also der Louis blanc 1 fl. 54 bis 56 kr. im 20 fl. Fuß, ob er schon im Umlauf dem Konventionsthaler gleich geschätzt ist, und der Louisd'or, der doch 5 Thlr. oder im 20 Guldenfuß $7\frac{1}{2}$ Gulden gilt, kann die Vergleichung mit den Dukaten so wenig aushalten, daß diesen 1 Agio von 10 bis 12 kr. gebührt. A. 1709. wurde in Frankreich ein neuer Münzfuß eingeführt, vermög dessen aus der rauhen Mark Troygewicht 8 Louis blanc zu 11 Denier, oder 14 Loth 12 Grän und 30 Louisd'or zu 22 Karat fein geprägt werden sollten, d. i. die feine Mark Silber sollte zu $8\frac{8}{11}$ Louis blancs und Goldes zu $42\frac{8}{11}$ Louisd'or ausgebracht werden, mit dem Remedio bey jener 36 Grän an Schrot und 2 Gr. an Korn, bey diesen 12 Gr. an Schrot und $\frac{10}{32}$ eines Karats an Korn; d. i. die rauhe Mark gibt $8\frac{1}{10}$ Louis bl. zu 14 Loth 10 Gr. fein und $30\frac{1}{3}$ Louisd'or und die Proportion zwischen Gold und Silber ist $15\frac{1}{3}$. Nach Kölnischem Gewichte gehen auf die rauhe Mark $7\frac{77}{80}$ Louis bl. und $28\frac{49}{64}$ Louisd'or, auf die feine Mark aber $8\frac{5}{10}$ Louis blanc und $31\frac{1}{2}$ Louisd'or. Daraus ist abzusehen, warum die ehemaligen Louis blancs dem Konventionsthaler gleich geschätzt werden, und also im 20 fl. Fuß 2 fl. im 24 fl. Fuß 2 fl. 24 kr. die neuen hingegen, die man Laubthaler nennt, 2 fl. $17\frac{1}{2}$ kr. oder nach letzterm Fuß 2 fl. 45 kr. gelten, ingleichem die alten Louisd'or $7\frac{1}{2}$ fl. oder *respective* 9 fl. und die neuen 9 fl. 10 kr. oder 11 fl. jenes im 20, dieses im 24 Guldenfuß, nach dem Reichsfuß betragen.

Die letzte Veränderung des Münzfußes in Frankreich A. 1786. welche eine Palliativkur seyn sollte, ist bekannt genug. Man führte eine neue Proportion zwischen Silber und Gold ein, und erhöhe-

höhete den Werth des letztern, daher die Louisd'or ungeprägt wurden, und in Deutschland nach dieser Operation $\frac{1}{11}$ ihres Werthes verlohren, so wie auch die neuern Louis blanc, die in den letztern Jahren ausgemünzt wurden, den vorigen am Werthe nicht ganz gleich sind. Die Zeit wird lehren, in wie ferne dieser Fuß Bestand hat.

Der Holländische Münzfuß hat in einigen Stücken mit dem deutschen eine Aehnlichkeit. Die Dukaten werden ebenfalls so ausgemünzet, daß 67 Stücke auf die rauhe Kölnische Mark zu 23 Karat 8 Grän fein gehen. Die feine Mark thut also $07\frac{67}{71}$ Stück. Doch vergleiche man hiemit den Art. Ducate. Von den silbernen Dukatons gehen auf die rauhe Mark $7\frac{1}{4}$ Stück zu 14 Loth 10 Grän fein, so, daß die feine Mark $7\frac{4}{5}$ Stücke giebt. Sie übertreffen also den Species- oder Konventionsthaler um $18\frac{1}{2}$ kr. nach dem 20 fl. Fuß. Von den Löwenthalern gehen $8\frac{1}{2}$ auf die rauhe Mark zu 13 Loth 16 Grän, die feine Mark thut also $9\frac{3}{4}$ Stück. Die Holländischen Gulden kommen dem Korn nach mit den Französischen Louis blancs überein. Es gehen $22\frac{1}{2}$ Stück auf die rauhe Mark zu 14 Loth 12 Gr. fein, so daß die feine Mark $24\frac{6}{11}$ Stück thut. Sie sind auf 20 Stüver gesetzt, es wird aber auf Banko Sorten 5 pr. Cent Agio gegeben, so daß ein Dukate 5 fl. 5 Stüver, ein alter Louisd'or 9 fl. 9 Stüver, ein Dukaton 3 fl. 3 Stüver gilt. Das Silber stehet gegen dem Golde, wie 1: $14\frac{1}{2}$ oder $14\frac{2}{3}$.

Da Deutschland selten Münzen aus andern Ländern zu sehen bekommt, als den angeführten, so wird es auch nicht nöthig seyn, den Münzfuß von mehrern anzuführen; nur mag noch zum bessern Verstand des bisher gesagten die Anmerkung da stehen, daß bey dem Golde die Mark in 24 Karat, und dieser in 4 Gran oder 12 Grän; bey dem Sil-

ber aber in 16 Lothe, jedes von diesen in 4 Quint, jedes Quint in 4 Pfennige oder 8 Heller eingetheilt wird. Zuweilen aber rechnet man auch das Loth zu 6 Gran, und deren jedes zu 3 Grän, folglich das Loth zu 18 Grän.

Münzpfennig, *Denier de Monnoyage*, heißt in den Münzhäusern eine völlig ausgeprägte Münze, sie sey im übrigen Dukate oder Heller.

Münzprobation ist eine auf landesherrlichen Befehl angestellte Untersuchung der Münzen nach ihrem Schrot und Korn. **Münzprobationstage** sind also die von den Ständen des Reichs angestellte Zusammenkünfte, welche diesen Zweck haben, es sey von einzelnen Kreisen, oder von mehrern, die sich gemeinschaftlich zu solcher Absicht verbunden haben, **korrespondirende Kreise**, oder vom ganzen Reich. Die dabey gemachten Verordnungen heißen **Münzprobationsabschiede**, **Münzrecesse**, **Münzvereine**.

Münzrand. Die äusserste Fläche um die Münzen her, die bald glatt, bald mit Einkerbungen oder Schriften versehen ist, um dem Beschneiden der Münze vorzubeugen. Wiewohl man hat Beyspiele, daß dem ungeachtet Goldmünzen beschnitten und ein neuer Rand eingefeilet wurde. Es soll dieses ein ergiebiger Nahrungszweig ganzer Gesellschaften, die sich zu diesem edlen Zweck verbunden haben, — wenigstens gewesen seyn.

Münzrecht heißt bald die gesamte Jurisdiktion in Ansehung des Münzwesens in einem Lande, *Jus circa rem monetarium*, bald blos die Befugnis, Geld auszuprägen, *Jus monetae*. Man kann solche von der höchsten Obrigkeit zu Lehen haben, **Münzfreyheit**, **Münzprivilegium**, oder aus eigenem Recht besitzen; auch kann sie uneingeschränkt, oder auf gewisse Geldsorten, auf große Münzstädte

städte u. d. g. eingeschränkt seyn. Von Rechtswegen ist der Gehalt der Münzen keine Sache, die in dem Willkühr dessen steht, der das Münzrecht hat, vielmehr muß er mit dem Werth im Verhältnis stehen, den man der Münze beylegt, und insoferne ist dieses Recht immer gewissermassen eingeschränkt, bald durch Gesetze, wie im Römischen Reich, bald wenigstens durch die Natur der Sache, denn der Ausländer betrachtet das Geld als eine Waare, und läßt sich nicht zwingen, es nach einem willkührlich demselben beygelegten Werth anzunehmen; und innerhalb eines Landes selbst, wo derselbe über die Natur erhöhet wird, sind die Folgen zum allerwenigsten Stockung des Handels und des Kredits, wie auch übermäßige Theurung. Man denke an Sachsen im siebenjährigen Kriege. Uebrigens gehört das Münzrecht unter die nutzbaren Rechte, da man nebst Erstattung der Kosten, *Brassage*, noch einen kleinen billigen Vortheil, (den Schlägeschatz, *Seigneuriage*) hat.

Münzreduktion, Münzdevalvation ist die Abwürdigung einer Münze, da sie ganz ausser Kours gesetzt, oder wenigstens ihrem wahren Werth näher gebracht wird. Wenn ein Wechselglaubiger sein Geld zur Verfallzeit auf Erinnern nicht abgehohlet hat, und es erfolgt inzwischen eine Devalvation, so muß er, nach der Leipziger Wechselordnung, die Münze in dem Werth nehmen, den sie zur Verfallzeit hatte.

Münzregal, s. Münzrecht.

Münzremedium, Münztemperament, *Remedium, temperamentum monetae.* Da bey dem Ausmünzen die alleräusserste Genauigkeit nicht erreichbar ist, und ein Stück etwas zu leicht, ein anderes desto schwerer oder wohl gar überwichtig ausfallen kann, so übersiehet man einen kleinen Abgang, rech-

net

net eines gegen das andere, und das heißt Temperament, welches sowohl am Korn als Schrot statt findet. Da aber gewinnsüchtige Leute die schwerern Stücke auskippen und wippen, und nur die leichtern im Umlauf lassen können, auch der Fall möglich ist, daß die Münzbedienten unter dem Vorwand des Temperaments, alle zu leicht machen, so verordnet die Reichsmünzprobierordnung von 1559. daß zum Remedio am Korn $\frac{1}{2}$ Grän von einer Mark Goldes, und 1 Grän von einer Mark Silbers, an Schrot bey der groben Münze gar nichts, bey der kleinen 1 Stück oder etwas drüber in einem ganzen Werk verstattet seyn, und was an Schrot und Korn bey einem Werk fehlt, beym folgenden wieder eingebracht werden soll, wobey dem Münzwardein auferlegt ist, wenn ein Werk diese Proportion überschreitet, es bey Strafe des Meineides zu zerschneiden und dem Münzmeister in Stücken zu liefern. Im Reichsabschied 1570. wurde das Remedium ganz abgeschaft, aber ohne Erfolg.

Münzschroter, s. Cisalien.

Münzsalvation. Die Gegeneinanderhaltung oder Schätzung einer Münze gegen die andere nach ihrem Gehalt.

Münzverfälschung, *Falsificatio* oder *Adulteratio monetae* ist überhaupt jeder Betrug in Ansehung der Münze. Einige nehmen dahin folgende Stücke, betrügliche Ausschlagung eines andern Zeichens, Zusetzung unrechter Metalle, gefährliche Benehmung der rechten Schwere und das Ausmünzen, ohne die Vollmacht oder Freyheit darzu haben; andere schränken sie auf zwey Fälle ein, wenn die Form oder Materie, d. i. Schrot oder Korn verfälscht wird. In Ansehung des Korns kann dieses geschehen, wenn mit zu vielem Zusatz oder gar aus untüchtigem und ungültigem Metall Geld gepräget wird, z. B.

gold-

goldne Münzen aus einem andern Metall, das mit einer starken Goldfolie überlegt oder tingirt, oder mit einem Zusatz vermischt ist, daß es hoch streicht, silberne durch Betrug mit Kupfer, Glas, Zinn, Bley u. d. g. In Ansehung des Schrots macht man sich einer Verfälschung schuldig, wenn man prägt, ohne das Recht zu haben, wenn ein Stand des andern Wappen und Gepräge auf seine Münzen setzt, wenn man einer gültigen Münze ihre Schwere gefährlich benimmt u. s. w. Man rechnet auch die unter die Münzverfälscher die, welche falsche Münzen in Umlauf bringen.

Um falsche Münzen zu erkennen, schlägt man mancherley Mittel vor, die aber meistens nicht zulänglich sind. Die gemeinsten sind der Klang, der Strich auf dem Probierstein und das Beschneiden. Auch haben einige Arten des Betrugs ihre eigene Zeichen, daran man sie erkennen kann, z. B. Goldmünzen, die durch Queckſilber mit einem geprägten Goldblatt verfälscht sind, lassen sich nicht wohl zusammen biegen und brechen leicht, die durch eintingirtes Bley verfälschten lassen sich biegen, halten aber das Scheidwasser nicht aus; Thaler oder Gulden von Glas springen entzwey, wenn man sie mit Gewalt auf einen Stein wirft; die kupfernen geben einen Unterschied im Strich und schlagen mit der Zeit grün aus, oder werden roth; Zinn und Bley verrathen sich durch die weiche Art und bläuliche Farbe; Queckſilber widersteht (so wie auch die vorigen) dem Feuer nicht lange, der Stahl ist zu hart und hat nicht den rechten Klang. Ueberhaupt kommt man durch einen Goldschmied noch am leichtesten auf die rechte Spur. Wenn ein Kaufmann durch falsche Münze betrogen worden ist, und seinen Regreß nicht haben kann, soll er andere nicht wieder damit betrügen, sondern solche Münze öffentlich annageln,

damit

damit sich andere hüten und der Betrüger desto eher entdeckt werde.

Aber es ist nicht nur darum zu thun, falsche Münzen zu erkennen, sondern auch den Betrügereyen in diesem Stück vorzubeugen. Gute Münzordnungen und genaue Aufsicht über deren Haltung, besonders auch öftere Prüfung der im Lande cirkulirenden Münzen können vieles thun. Auch ist ein vorzügliches Mittel, wenn in den Münzen ein akkurater und nicht so leicht nachzumachender Stempel geführt wird, und dem Beschneiden sucht man, wie oben gedacht, durch einen sägenförmigen Rand vorzubeugen. Wenn die Münzsorten auf eine gleichförmige Art ausgepräget, und fremde Sorten, sie seyen besser oder schlechter, ausser Umlauf gesetzt und in die Münze geliefert werden, so kann auch der Kipper und Wipper durch Wägen und Einwechseln der guten und Verbreitung der schlechtern Sorten sich sein Stückgen Brod nicht mehr so leicht verdienen.

Von der Strafe der Münzverfälschung zu reden, ist hier der Ort nicht.

Münzverringerung, *Tare d'Especes*, ist der Verlust, den man durch Absetzung oder durch Abnutzung an den Münzen leidet.

Münzwerk, Werk heißt die Menge der auf einmal geprägten Sorten.

Münzzeichen, *Different* ist ein gewisses Merkmal, z. B. ein Buchstabe, ein Stern, Blume u. d. g. welche die Münzmeister und Stempelschneider in die von ihnen geprägten Sorten setzen, um sie von nachgemachten zu unterscheiden, weil der Münzmeister für die Seinigen stehen muß. Auf den französischen Münzen bezeichnet der große Buchstabe die Münzstätte.

Münzzettel, s. Papiergeld.

Münzzusatz, s. Zusatz.

Not. Die übrigen mit Münz zusammen gesetzten Wörter sind in den Artickeln Münze und Münzfuß zu suchen.

Mütze ist ein Kleidungsstück, das zur Bedeckung des Hauptes gehört. Hier findet es nur insofern statt, als einige derselben eine Kaufmannswaare sind, z. B. in Oesterreich ist eine Manufaktur von grünen wollenen Mützen, (Käppel) deren 330 aus einem Centner Wolle gemacht werden, und das Hundert 20 Rthlr. gilt. Um Bauzen in der Lausiz, verfertigt man gestrickte und nachher gewalkte Mützen von allerley Farben, das Duzent zu 4, 6 und 7 Rthlr. Aus der Schweiz kommen sehr viel baumwollene, und insonderheit Fuhrmannsmützen, und in Frankreich werden die sogenannten Baret in grosser Menge verfertigt. Die ledernen Mützen sind eine Arbeit der Nestler und Säckler, oder Beutler, und die mit Pelz gefütterten der Kürschner.

Muffelheerd ist der kleine Heerd in den Malzdörren, oben zugemauert, doch so, daß die Flamme durch kleine Oefnungen dringen kann.

Muken, ein Getraidmaas zu Antwerpen, deren 4 ein Viertel und $37\frac{1}{2}$ Viertel eine Last betragen.

Mul, eine Art Nesseltuch von verschiedener Feine, das aus Ostindien kommt, 16 Pariser Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ breit.

Mulde ist ein bekanntes längliches, ausgehohltes, am Boden gründetes hölzernes Gefäß aus einem Stück, wozu sonderlich der Pappelbaum gut taugt. Man hat sie von verschiedener Größe und Gebrauch.

Muldenbley, s. Bley.

Muldengewölbe, s. Gewölbe.

Mullkrapp ist die geringste Färberröthe zu Amsterdam, davon 109 Pfunde 2 bis 8 fl. gelten, da die feine von Seeland 25 bis 32 kostet.

Mulm heißt die Fäule im Holz. Manche Bäume sind derselben vor andern ausgesetzt, als Erle, Steinbuche, Aspe, insonderheit die Rothbuche, denn wenn von derselbigen ein Ast abgehauen wird, wird solcher Hieb in wenig Jahren mulmicht.

Mumme, s. B. *II* S. 239.

Mundfäule, Gursis der Pferde besteht darinnen, wenn der ganze Mund des Pferdes sich heftig entzündet, am Zahnfleisch Geschwüre auffahren, und in das Maul, den Schlund und die Gurgel Löcher fallen. Im Anfang wird der Mund feuerroth, der Athem stinkend und das Pferd läßt einen hitzigen Schaum von sich fallen, bis endlich die Geschwüre und zuletzt die Löcher sich zeigen. Die Ursache dieser Krankheit liegt in hitzigen Dämpfen aus der Leber und gallichten Feuchtigkeiten, die über sich steigen, auch neues Heu kann die Veranlassung dazu werden, wenn sie zu viel davon fressen. Wenn noch keine Geschwüre vorhanden sind, bindet man das Pferd im Nothstall auf und verwahrt es wohl, dann bindet man ihm die Zunge oben an dem Rachen mit einer Schnur, und wischt Zunge, Rachen und das ganze Maul mit einer Mixtur aus, welche aus $\frac{1}{2}$ Nössel Wegerichwasser und eben so viel Lattichwasser, ingleichem 1 Nössel Eßig zusammengesetzt ist. Wenn das Pferd nach diesem Auswaschen eine halbe Stunde gestanden ist, bläset man ihm ein Pulver von dürren Oelbaumblättern und Granatäpfelschalen untereinander gemischt, ein, und nach einer abermaligen halben Stunde wiederhohlt man das Auswaschen auf beschriebene Art. So verfährt man täglich, Morgens und Abends. Man gießet ihm auch einigemal eine Purganz auf einmal ein,

die

die aus 1 Loth *Aloës hepaticae*, 2 Quentchen *Scammonii*, ein Loth Lerchenschwamm, 3 Loth *Rapontici*, ein Quentchen *Gummi gutta* und 3 Loth Weinstein besteht, welches alles unter einander gestossen, über Nacht auf 3 Nößeln oder $1\frac{1}{2}$ Maasen Wein gestanden ist. Nach dem Einguß wird das Maul auf schon beschriebene Art ausgewaschen und das Pferd wohl bedeckt eine halbe Stunde geritten. Wenn schon Geschwüre vorhanden sind, muß man zwar den Mund auch auf angezeigte Art reinigen und das nämliche Purgiermittel brauchen, aber 2 oder 3 Tage nach demselben ihm die Adern am Hals, wie auch den Staffel stechen und wohl bluten lassen, die Geschwüre eröfnen, und mit einem Wasser, das auf folgende Art bereitet wird: Sumach, Myrten, Oelbaumlaub, Granatäpfelschalen, jedes 2 Hand voll genommen, in Flußwasser gesotten und darauf ein Pulver aus Granatäpfelschalen, Galläpfeln, Oelbaumlaub und Sandel 3 Loth gestreuet, wohl auswaschen.

Das Pferd muß in einem Stall von mittelmäsiger Wärme stehen, sein Futter geschroten, mit Lerchenschwamm und rothen Kichern vermengt, der Trank aber lau, mit Mehl, Honigwasser und etwas Salpeter angemacht seyn.

Mundleim; s. Leim.

Mundloch, des Stollens Ausgang, wo die Wasser durch den Stollen an den Tag kommen.

Mundstück, s. Zaum.

Munjak, ist eine Art von Pech, welches von der See in Stücken zu 3 bis 30 Pfunden auf die sandigen Küsten in Nordamerika ausgeworfen wird. Es ist schwärzer und spröder als anderes Pech, daher es oft wieder abspringet, wenn die Ritzen der Schiffe damit verschmieret werden, sonst aber dem gewöhnlichen Pech gleicht. Ehe man es brauchen

kann, muß es zerlassen und von dem Sande geläutert werden; auch setzt man Oel oder Inschlitt zu, um es zäher zu machen.

Muräne, Moräne, Maräne, ist der Name von zweyerley Arten eßbarer Fische, die zum Lachsgeschlecht gehören. Die kleine **Muräne**, *Salmo maraenula*, wird in Brandenburg und Pommern in unterschiedenen Seen in großer Menge gefunden. Die größere **Muräne**, *Salmo maraena*, hält sich fast allein in dem Pommerischen See Madui auf, wird etwa 1 Elle lang, und 7 bis 8 Pfund schwer; doch finden sich auch einige von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ellen lang und 14 bis 20 Pfund schwer. Sie sind weißer als der Lachs und nicht buntfleckig, haben auch mehrere und größere Schuppen.

Murais, Morais, ein Maas trockener Dinge, sonderlich des Reises zu Goa und den Portugiesischen Kolonien. Es enthält 25 Paras, jeden zu 22 Spanischen Pfunden.

Musa, s. Platin.

Musaische Arbeit, s. Mosaische Arbeit.

Musbaüm, s. Gnemonbaum.

Muscate, Muskate, Muskatennuß, *Nux Moschata* oder *Myristica*, *L.* ist ein sehr bekanntes Gewürz, das in Form einer länglicht runden, dicken und harten, gräulichten und runzlichten Nuß zu uns kommt, die inwendig röthlich und mit vielen Adern durchzogen, an Geschmack etwas bitter, scharf und aromatisch, dem Geruch nach aber sehr angenehm ist. Ihr Vaterland sind die Inseln Banta, deren man sechse zählt, wiewohl es eigentlich nur 3 sind, auf deren sie gepflanzt, gezogen und gepfleget werden. Lonthor, Neira und Pulo Ay, welches auf den übrigen 3 Bantamischen Inseln nicht geschieht, hingegen sind auch gedachte 3 Inseln im Stande, die ganze Welt mit Muskatennüssen und Muskatenblüthen

blüthen zu versorgen. Man findet dieses Gewächs auch auf Malabar und andern Gegenden Ostindiens, aber die Früchte haben weder Geruch noch Geschmack und sind nicht zu gebrauchen.

Sie wachsen auf einem Baum, *Muscadier*, der Aehnlichkeit mit unsern Birnbäumen hat, und in andern Gegenden wild wächst, auf oben angeführten Inseln aber, wo er ohnehin schon von der besten Art ist, aus Kernen gezogen wird, und also im Gegensatz der übrigen, **der zahme Muskatenbaum** heißen kann. Das Holz ist markig und die Rinde aschenfarbig. Die Blätter, welche mehrentheils paarweise wachsen, ungeachtet sie einander nicht genau gegenüber stehen, sind den Lorbeerblättern ähnlich, glatt, oben dunkelgrün, unten weißlich, endigen sich mit einer langen Spitze, haben keine Stiele, und in der Mitte eine Ribbe, die von einem Ende zum andern geht, aus welchem Nerven entstehen, die queer durch das Blatt laufen. Sie haben, selbst noch dürre, einen durchdringenden gewürzhaften Geruch, wenn man sie reibt. Die Blüthe ist glockenähnlich, weiß und fast wie die der Mayenblumen und besteht nur aus einem einzigen Blatt. Aus ihrem Knöpflein oder Klöppel entstehet die Frucht. Diese ist rund, einer Nuß oder Pfirsche gleich, und der Kern ist mit einer dreyfachen Schale bedeckt. Die erste, welche den grünen Schalen der welschen Nüsse ähnlich ist, ist fleischig, weich, voller Saft, rauh und eines Fingers dick. Die grüne Farbe behält sie aber nur, so lange sie nicht reif ist; denn nachher wird sie gelb oder braunroth, mit untermischten Flecken, fast wie die Aprikosen. Sie öfnet sich selbst, wenn sie reif ist, hat aber einen herben und anziehenden Geschmack. Unter ihr befindet sich ein netzförmiges Wesen, klebricht, ölicht und in Streifen zertheilt,

von knorpelhafter Substanz, angenehmen aromatischen Geruch, scharfen, bitterlichen Geschmack, die anfangs roth, getrocknet aber gelb ist. Darunter befindet sich das, was man Macis, oder auch Folia nennt, d. i. Blüthe oder Muskatenblume, ob es gleich nichts weniger, als eine Blüthe ist. Durch ihre Zwischenräume siehet man eine dritte Schale, die hart, dünn, holzig, röthlichbraun und leicht zerbrechlich ist, und den Kern bedeckt, der Muskatennuß, Bisamnuß, indianische Nuß, lat. *Nux moschata*, fr. *Muscade* heißt. Sie ist im Anfang weich, zuletzt aber hart, und übrigens, wie ich sie oben beschrieben habe.

Die Erndte dieser Frucht trift in die Regenzeit, oder in den Julius und August. Wenn der Regen zu häufig ist, oder die Winde zu heftig sind, leidet man an der Erndte vielen Schaden, weil dadurch nicht nur die reifen Nüsse, sondern auch die, welche nicht völlig reif sind, abgerissen werden. Ausser dieser Haupterndte hat man noch zwey kleine Erndten im November, wo man die Nüsse nachhohlt, die im August noch nicht ganz reif waren, und im März oder April, wo es wieder neue Muskaten giebt, zwar nicht so viele, aber schönere und völligere. Die Art, die Nüsse und Blüthen einzusammeln und zuzubereiten, ist folgende: Man besteigt die Bäume, zieht die Zweige mit langen Hacken an sich und bricht die Früchte ab. Andere öfnen so gleich dieselben mit einem Messer, nehmen die äussern Schalen weg, welche man liegen läßt, und tragen die Nüsse nach Hause. Dort wird zuerst die sogenannte Muskatenblüthe mit einem kleinen Messer abgenommen, und zwar, daß sie so viel möglich ganz bleibt, und darauf einen Tag lang an der Sonne getrocknet, alsdann an einen andern Ort gebracht, wo die Sonne nicht so stark hinscheinet, damit sie

einigermassen geschmeidig werde, und nicht so leicht breche. Zu eben dem Ende, und zugleich, damit sie ihr Oel nicht verliehre, wird sie mit Seewasser genetzt, doch nicht zu stark, damit sie nicht faule, und von den Würmern angefressen werde. Zuletzt thut man sie in kleine Säcke und packt sie vest ein.

Wenn die Muskatenblüthe abgezogen ist, so sind die Nüsse mit einer harten Schale umgeben, man legt sie daher 3 Tage lang an die Sonne und trocknet sie zuletzt durch Rauch vom Feuer, da dann die völlig trockenen klappern und die noch etwas feuchten einen dumpfen Schall von sich geben. Die trockenen zerschlägt man mit Stöcken oder großen Steinen, und theilt die also ausgemachten Muskatennüsse in 3 Theile. Der erste enthält die größten und schönsten, die nach Europa kommen, der andere die, welche man in Indien verbraucht, der dritte die kleinsten und unreifen, die man theils verbrennet, theils Oele daraus macht. Die erstere dürfen aber nun nicht sogleich aufbewahrt werden, weil sie sonst verderben würden, man macht daher einen flüßigen Brey von Muschelkalk und Seewasser, und tunkt die in kleinen Körben liegenden Nüsse zu dreyenmalen darein, bis diese Feuchtigkeit sie bedeckt hat. Dann schüttet man sie auf Häufen, da sie sich erhitzen, und wenn sie hinlänglich geschwitzt haben, sind sie im Stande, über das Meer zu gehen. So bekommt Europa, welches sich überhaupt das ausgesuchteste in allen Welttheilen zueignet, auch die schönsten von den Muskatennüssen.

Man erhält die Muskatennüsse und Blüthen aus Holland, und zwar hat die Ostindische Kompagnie das Monopolium mit denselben, wendet auch die äusserste Sorgfalt an, diesen Handel ausschliesungsweise zu behaupten, so wohl durch Traktaten als durch Festungen und rottet alle Jahre die Bäume aus, welche

dadurch auf den benachbarten Inseln aufgehen, daß die Nüsse von Vögeln dahin getragen werden. Die Ländereyen auf oben angeführten Inseln sind daher in gewisse Baumgärten, Parks, eingetheilt, die die Gestalt eines länglichen Vierecks haben, und zum Schutz vor den Seewinden mit andern Bäumen umgeben sind. Diese Gärten sind an die sogenannten Freyleute, die sich auf solchen Inseln niedergelassen haben, nach dem Maas der Sklaven vertheilt, die sie halten können, und es sind dieselben gehalten, eine gewisse Anzahl Muskatenbäume jährlich zu pflanzen und alle Blüthen und Nüsse, erstere das Pfund zu 7 Stüver, letztere zu 1 Stüver zu liefern. Die Insel Lauthor, welche die meisten hervorbringt, hat 25 solche Parks, die zusammen eine Oberfläche zu 70000 Klaftern haben und in guten Jahren 57000 Pf. Muskatennüsse und 14000 Pf. Blüthen geben. Die Insel Pulo Ay, die sehr klein ist, liefert aus 6 Parks, die 14380 Klaftern betragen, 12000 Pf. Nüsse und 3000 Pf. Blüthen, also im Verhältnis noch mehr, und die Nüsse sind gemeiniglich größer. Auf der Insel Neira befinden sich nur 2 solche Oerter von 5400 Klaftern. Zu den manchfaltigen Arbeiten in den Gärten dieser 3 Inseln rechnet man 2600 Sklaven. Der Preis dieses Gewürzes wird nicht durch den Weg der Auktion, sondern schlechtweg durch den Willen der Direktoren einer Kompagnie bestimmt, und seit vielen Jahren ist er einerley gewesen, nämlich das Pfund Nüsse 75 Stüver; die Blüthen gelten gemeiniglich in Bankogeld zu Amsterdam 20 bis $20\frac{1}{4}$ Schill. flämmisch; welch ein Abschlag gegen 7 Stüver! Für baare Bezahlung wird 1 pro Cent gekürzt, Tara ist, was die Tonnen oder Quarteele wägen.

Die Spezereyhändler und Droguisten führen zweyerley Gattungen von Muskatennüssen, die **Weiblein oder weibliche Nuß**, *Muscade femelle*, die

die eine olivenförmige Gestalt hat, und am meisten gebraucht wird; und die Männleinnuß, *Muscade male*, welche etwas größer, von walzenförmiger Gestalt und weniger im Gebrauch ist. Farbe, Geruch und Eigenschaften sind indessen die nämlichen. Es giebt auch eine längliche große Art, die an den äussersten Spitzen der Bäume zu stehen pflegt, (Muternüsse,) davon eine so schwer wiegt, als 4 bis 6 andere, sie sind aber unter die übrigen Nüsse vermengt. Die Muskatennüsse von andern, unregelmäsigen Gestalten sind entweder Naturspiele, oder Rümpfe, d. i. unzeitige und daher zusammengeschrumpfte und dem Wurmstich sehr unterworfene Nüsse. Beym Einkauf der Nüsse und Blüthen sieht man darauf, ob jene rundlicht und olivenähnlich (d. i. weibliche) frisch, schwer und fett sind, und einen ölichten Saft von sich geben, wenn man mit der Nadel darein sticht; ob diese grob von Blumen, frisch, biegsam und ölicht sind, einen guten Geschmack und safranähnliche Farbe haben, denn die braunen werden als schlecht verworfen.

Ich habe bisher von den zahmen Muskatenbäumen und ihren Früchten geredet, ich komme nun auf die wilden. Sie wachsen sowohl auf den Moluckischen Inseln als auch in Malabarien auf Bergen und in Wäldern, sind höher, aber weniger ästig als die zahmen, die Blätter sind nicht so häufig, aber wohl $\frac{1}{2}$ Fuß lang, dunkelgrün und von einem unangenehmen Geschmack, die Früchte dicker und vester, die Muskatenblüthe ohne Saft, blaß und unangenehm, die Nuß der von zahmen Bäumen ziemlich ähnlich, aber nicht so fett, fast ohne Geruch und von widrigem Geschmack, der äußern Gestalt nach länglicht, an den Enden stumpf und gleichsam viereckig. Es ist verboten, sie unter die zahmen zu mengen, welche auch leicht von ihnen angesteckt wer-

werden und verderben. In Europa werden ſie gar nicht, oder doch ſehr wenig gebraucht.

Muſcatellerbirn, ſ. Birn.

Muſcatellerwein, lat. *Vinum muſcatellum*, fr. *Muſcat*, iſt der aus den Muskatellertrauben gepreßte Wein. Man findet dieſe Trauben in Frankreich und Italien von vorzüglicher Güte, beſonders in letzterm bey *Monte Fiaſcone* im päbſtlichen Gebiete und bey *Monte Alcino* im Toskaniſchen, wiewohl auch die bey *Frontignac* in Languedoc wachſende, die den *Muſcat de Frontignac* oder *de Lion* geben, allenthalben berühmt ſind. Die weiße Muskatellertraube iſt ſehr dickhäutig, und erfordert daher einen guten Sommer und warmen Herbſt, beſonders im Gedeckten, im Ungedeckten aber einen guten Boden zu ihrer Reifung. Sie hat einen lieblichen Geſchmack, und giebt einen treflichen und geſunden Wein, der etwas würzhaft ſchmeckt. Die ſchwarze Muskatellertraube hat zwar ſchwarze Beeren, giebt aber meiſtens einen blanken Wein, der ein wenig anſchmeckender als der weiße Muskateller, aber von gleicher Kraft und ſehr lieblich iſt. Man kann auch die Trauben ſelbſt lange friſch und gut erhalten, und ſie werden weit umher verſendet. Sie müſſen entweder auf dürres Stroh gelegt, oder in Tonnenbändern frey aufgehängt und wider den Staub mit Papier bedeckt werden.

Man macht auch den Muskatellerwein häufig nach, welches beſonders im Herbſt am beſten geſchiehet, weil man den Moſt alsdenn über die darzu genommenen Dinge vergähren laſſen kann. Es werden z. B. 2 Theile wohlgetrockneter Hollunderblüthen und 1 Theil der blühenden Gipfel oder des gedörrten Krauts von Baſilien, allenfalls auch Hollunderblüthen allein, in ein Säckchen gethan und mitten in das Faß gehängt, welches fleißig zugehalten

wird,

wird, und nur im Spund ein kleines Loch hat, in welches man eine Röhre von Wachholderholz steckt. Ich übergehe andere ähnliche Vorschriften, so wie ich auch für den Erfolg der eben angeführten nicht Bürge seyn kann.

Muscaten- oder **Muskatenblüthe**, s. Muscate.

Muscaten- oder **Muskatennuß**, s. Muscate.

Muschel, l. *Concha*, ist der Name der zweyschalichten Schalenthiere im Gegensatz der einschalichten oder Schnecken. Man findet dergleichen in großer Mannigfaltigkeit in Meeren, Flüssen, Bächen, stehenden Wassern, faulen Pfützen und an den Ufern; denn von versteinerten, die man in der Erde entdeckt, ist hier die Rede nicht. Die beyden Schalen sind an Größe und Gestalt einanderbald gleich, bald unähnlich, an der einen Seite mit einer Art von Schloß oder Gewinde versehen, und das Thier, so darinnen sitzt, kann dasselbige nach Belieben öfnen und verschliesen. Es wäre uns endlich viel von den mancherley Arten von Muscheln zu sagen, die man bisher kennt, allein dieses scheint mehr in eine Naturgeschichte als hieher zu gehören, und es genüget mir, nur solche anzuführen, die zum Verspeisen dienen und zum Unterschied von andern eßbaren, die aber eigene Benennungen führen, geradehin Muscheln genannt werden, wie auch von den Muschelschalen als einem Gegensatz des Handels zu reden.

Die eßbaren Muscheln werden ganz, das ist mit Fleisch und Schalen und zwar hauptsächlich an den Orten, wo sie gefangen werden, in großer Menge verkauft. Man findet solche sehr zahlreich in der Nord- und Westsee, die *Mytilus edilis* heißen, auswendig schwarz und inwendig silberfarbig sind; die Schalen sind an beyden Seiten sehr erhaben und dünn, das Fleisch ist weiß und behält auch diese Farbe, wenn sie jung sind im Kochen, oder wird

wenigstens nur etwas ziegelfarbig, die alten aber werden durchs Kochen roth. Am Rande umher ist eine harte Ader oder Bart und in der Mitte ein braunes hartes Zünglein befindlich, welche beyde weggeworfen werden, das übrige aber gegessen wird. Die Schiffer der Deutschen, Holländischen und Englischen Seestädte bringen das ganze Jahr hindurch, besonders vom Oktober bis März, ganze Ladungen Muscheln und verkaufen sie als eine gemeine Speise eimerweise wohlfeil. Man ißt sie roh und gekocht und zieht die großen vor, sie sind aber härter zu verdauen als die Austern, jedoch der Fäulnis nicht in dem hohen Grade unterworfen. Wenn kranke, eingeschrumpfte darunter sind, kann man sich leicht ein Fieber daran essen. Um auch solche, die von der See weit entfernt sind, damit zu versorgen, sticht man die großen aus, macht sie mit Salzwasser in Fäßchen ein, und versendet sie, wie z. B. mit den berühmten großen Kieler Muscheln geschieht.

Einen andern Gebrauch von Muscheln geben die Schalen. Die schönen und seltenen, sonderlich aus den asiatischen, afrikanischen und amerikanischen Meeren, werden in Naturalienkabinetten gesammelt und aufbewahrt oder zu Belegung der Wände bey Grotten und Wasserkünsten gebraucht. Daher haben einige Materialisten, besonders in Holland, wo man keine Gelegenheit zum Vortheil vorbeyläßt, Anlaß genommen, sich mit seltenen Muscheln zu versehn und damit einen Handel zu treiben. Selbst die Stelle der Scheidemünze vertreten einige Arten von Muschelschaalen in Asia, Afrika und einigen Orten in Amerika, ihre Namen sind in Asia Coris oder Cauris, in Afrika Bouges und Zimbi, in Amerika Porzelanmuscheln.

Die Muschelschalen geben auch sämtlich, wenn sie gebrannt werden, einen vortreflichen Kalk, woraus der vesteste Steinkitt gemacht wird, den man aber zum Tünchen an der freyen Luft nicht wohl brauchen kann; in den Apotheken haben sie ebenfalls einigen Gebrauch und die Maler verwahren darinnen die Wasserfarben, die man auch deßwegen Muschelfarben nennt.

Muschelfarben, s. den vorhergehenden Artickel.

Muschelsilber und Muschelgold, *Argentum*, *Aurum in conchis*, *Argent*, *Or en coquilles*, d. i. das Silber oder Gold zum Malen, welches in Muscheln aufbehalten wird, unterscheidet sich in ächtes und unächtes. Jenes wird von den abgefallenen Stückchen des zu dünnen Blättchen geschlagenen Goldes und Silbers, oder auch aus diesen Blättchen selbst gemacht. Man reibt sie auf einem reinen Farbenstein mit Jungfernhonig wohl ab, rührt diese Masse in einem Glas mit Wasser um und gießet das Wasser wieder ab, bis sie klar wird. Darauf läßt man sie in einem Loth Scheidwasser 2 Tage stehen, und nimmt sie heraus, da man denn das Scheidewasser zu anderm Gebrauch aufhebt. In eine kleine Muschet wird davon einer Wicken groß gethan, nachdem sie mit etwas Gummiwasser angefeuchtet ist, damit das Gold oder Silber vest hangen bleibe und nicht zerstreuet werde. Das unächte Muschelgold und Silber wird auf die nämliche Art aus Blättchen von unedelm Metall, als Messing ꝛc. die man unter dem Namen der falschen Gold- oder Silberblättchen verkauft, bereitet. In Deutschland machen die Goldschlager dergleichen Muschelgold und Silber, und man hält das Augsburgische für das beste.

Muschen, fr. *Mouſches*, sind schwarze taffetne Flecken von allerley Figuren, auf einer Seite mit Gummi

mi bestrichen, welche das Frauenzimmer ehedem ins Gesicht klebte, um die Schönheit der Haut zu erheben, oder Häßlichkeiten der Haut zu verbergen. Galt gleich viel. Die Galanteriekrämer verkaufen sie Paquetweise.

Muscuatzucker, s. Moscovadezucker.

Muscusthier, s. Bisam.

Musikalische Instrumente, deren man sich bekanntlich zur Musik bedient, und die leicht ohne Erklärung verstanden werden. Man theilt sie in blasende (*Instrumens à vent*) und in rührende ein, die theils mit Saiten bezogen sind, (*Instr. a corde*) theils geschlagen werden, (*Instr. de Percussion*) z. B. Paucken. Sie werden von eigenen Künstlern verfertigt, die Instrumentmacher und insonderheit: Orgelmacher, Geigenmacher, Lautenmacher, Pfeifenmacher u. s. w. heißen, dergleichen man viele in Leipzig, Gera, Neukirchen, im Voigtlande, Füßen, Augsburg ꝛc. findet. Es sind unter ihnen berühmte Namen, und man bezahlt oft ein Instrument von einem gewissen Meister sehr hoch. Es wird aber ein Kenner erfordert, weil man sonst leicht durch falsche Namen betrogen werden kann.

Musiksteuer heißt die Abgabe oder Gewerbsteuer, welche die Thürner u. d. g. Musikanten dafür entrichten müssen, daß sie auf Hochzeiten, Kirchweyhen u. d. g. Gelegenheiten aufspielen dürfen. An einigen Orten bezahlen die recipirten Musikanten dafür eine jährliche beständige Abgabe, an andern Orten aber müssen sie, so oft sie aufspielen wollen, einen Erlaubnisschein lösen und dafür die bestimmte Taxe bezahlen.

Musilicio heißt auf der Insel Zeylon die beste Art des Zimmts.

Musiv, s. Mosaische Arbeit.

Muskate ꝛc. s. Muscate ꝛc.

Musquinier heißt in der Picardie, Cambresis, Beauvoisis und Artois ein Leinenweber, der Battist, *Demi-Hollande*, Kammertuch u. d. macht. Sie haben ihre eigene Elle von ungleichem Maas, (*Aune de Musquinier.*)

Mustachio, ein Venetianisches Maas flüßiger Dinge, deren 38 ein Botte oder Muid machen.

Muster heißt das Vorbild oder auch die Probe einer Sache, die man zu machen willens ist, oder schon fertig hat, z. E. ein Schneider, Gürtler, Kupferschmied u. s. w. nennt das Vorbild, wornach er seine Arbeit verfertigen soll, Muster, Modell, Patrone. Die Weber und Stricker haben ihre Muster von Blumen und Figuren, die eingewebt oder eingestrickt werden sollen, die auch zuweilen den Namen *Dessein* und *Façon* führen, und eine Sammlung solcher Muster, die auf Blättern, die ein reguläres Gitter vorstellen, mit Punkten eingetragen sind, heißt ein Musterbuch, Modelbuch; der Kaufmann giebt Muster oder Proben von den Waaren, die er führt, damit man ihre Beschaffenheit daraus erkennen kann, und ein Blatt, darauf eine Menge von abgeschnittenen Stückchen der Tücher, Stoffe, Zeuge u. d. g. aufgeklebt sind, auch allenfalls die Breite, und manchmal der Preis angezeigt ist, heißt Musterkarte, *Carton.*

Mustheil heißen die Viktualien, welche eine adeliche Wittwe, nach ihres Mannes Tode, nach dem dreyßigsten Tag von seinen Gütern zur Hälfte, nach Sächsischem Rechte, mit sich nimmt.

Muthen heißt bey dem Bergamte die Erlaubniß begehren, ein Bergwerk zu bauen.

Muthpfennige, s. Schreckenberger.

Mutsie, Mußie, ein kleines Maas flüßiger Dinge zu Amsterdam, das $\frac{1}{4}$ Pinte beträgt.

Mutterharz, Galban ist das Harz von einer afrikanischen Pflanze, *Bubon Galbanum*, gelb oder röthlich, weich, das im Wasser zergeht, und wie Harz brennt. In den Apotheken wird davon Gebrauch gemacht.

Mutterkorn, Kornmutter, Roggenmutter, Kornzapfen, Todenkopf, lat. *Clavus, secale cornutum*, fr. *Ergot*, findet sich zuweilen in den Roggenähren, und ist um ein beträchtliches länger und dicker, als die andern Körner, aussen schwarz, innen weiß oder bläulicht, von süsem Geschmack, und wenn es trocken ist, härter als die übrigen. Es finden sich dergleichen in manchen Aehren wohl 6 bis 8. und sie erscheinen hauptsächlich in nassen Jahren, wie 1764. oder wenn viel Meelthau fällt. Die nächste Ursache ist, wie man glaubt, ein kleiner Wurm, *Physapus*, der bald nach der Blüthe das Korn sticht, da es denn auswächst, wie z. B. die Galläpfel, noch wahrscheinlicher, die kleine nackten Schnecken, *Limaces*, welche das Korn aussaugen und mit ihrem Schleim überziehen. Man sehe hievon die Schriften der ökonomischen Societät zu Burghausen vom Jahr 1779. Man hat viel über die Unschädlichkeit und große Schädlichkeit dieses Korns gestritten, und ich will den Streit nicht ausmachen. Eine ähnliche Erscheinung in den Gerstenähren heißt Gerstenmutter.

Mutterkraut, Metram, *Matricaria, Parthenium*, hat eine zaseriche Wurzel, welche etliche fast ellenlange, dicke, harte, holzige Stängel treibt, von unten bis oben mit Beyfuß ähnlichen Blättern besetzt. Auf den Gipfeln trägt es weiße, gestirnte Blumen, worauf der schwarzgrüne Saame in gelben Knöpfen folgt, der dem Wurmsaamen nicht unähnlich ist. Dieses Kraut hat nicht nur mancherley Heilkräfte, sondern wird auch im Frühling, wenn es jung ist,

in

in der Küche gebraucht, daher man man es in Gärten zieht, da es sonst an dürren Orten von selbst wächst.

Mutternägelein, s. Nägelein.

Mutternüsse, s. Muscate.

Mutterseife oder **Bitterseife** nennet man in den Salzsiedereyen den Bodensatz, welcher nach verrichtetem Salzsieden in der Pfanne zurücke bleibt und sich nicht kristallisiren läßt.

Mutterzimmt, Kaßienrinde, s. Zimmt.

Muy, s. Muid.

Mutz ist der Name einer Bier- oder Schrotleiter, vermittelst welcher man die Fässer in den Keller läßt, oder auch Packen und Fässer von oder auf den Wagen ladet.

Mutzinger oder **Doppelmarcell**, eine Venetianische Münze, die auf dem Münzprobationstage zu Nürnberg 1751. auf 16 kr. devalvirt wurde.

Myrabolane, Mirabolane oder **Mirabelle**, *Prunus myrobolana* ist eine ursprünglich Indianische Pflaume in der Größe mittelmäsiger Aprikosen, von unterschiedlicher Farbe, als roth, grün, gelblich, blaulich, purpurroth und scheckigt; theils sind sie glatt und theils runzlicht. Der Baum wird ziemlich groß, heißt in Indien *Acaya* oder *Ibametara*, und ist die *Spondias Linn.* hat ein rothes Holz, lange, schmale, spitzige und weiche Blätter. Die gelben Blüthen sitzen büschelweise aneinander. Die saftigen und wohlschmeckenden Früchte hängen an subtilen Stielen haufenweise beysammen. Man kann diese Bäume zwar wohl von Kernen ziehen, besser aber thut man, wenn man sie auf Pflaumenwildlinge pfropft, und noch besser, wenn man sie auf Aprikosenstämme, oder süße Mandelstämme okulirt. Sie werden dadurch größer und wohlschmeckender.

Die Franzosen nennen überhaupt *Prunes* solche Pflaumen, deren Fleisch an dem Kern vest hängt, und *Mirabelles* diejenigen, welche sich von dem Kern trennen.

Der Myrabolanenbaum mit gefiederten blumentragenden Blättern, *Phyllanthus Emblica*, ist eigentlich in Indien zu Hause. Die Blätter bestehen aus vielen eyrunden ganzen Blättchen, welche vor sich nach und nach abfallen, die Ribbe aber und der Stiel bleiben stehen, und auf jener sitzen nachher die männlichen Blumen. An den Winkeln dieser Stiele befinden sich die weiblichen Blumen, und darauf folgen die Früchte, welche schwarz, fleischig, ohne Stiel, sechseckig und mit einem eben also gestalteten Kern versehen sind. Die Frucht hat einen scharfen zusammenziehenden Geschmack.

Myrabolis, s. Myrrhen.

Mira-Gilet, s. Myrrhen.

Myrrhen, lat. *Myrrha*, fr. *Myrrhe*, ist ein Gummi oder Harz, das aus dem Stamm und Aesten des Myrrhenbaums durch Ritzen oder gemachte Einschnitte flieset. Dieser Baum findet sich in Arabien, Aegypten, Abyßinien und einigen Ländern Aethiopiens, und ist klein und dornicht. In genauerer Beschreibung desselben kommen nicht alle überein, vielleicht darum, weil etwa dieses Harz aus mehrern Bäumen flieset. Man schneidet ihn des Jahres zweymal ein, und fängt den Saft mit Hurden oder Matten auf. Die Europäer erhalten die Myrrhen theils aus der Levante, theils aus Surate in großen ledernen Ballen von 400 bis 500 Pfunden oder auch in Kisten. Sie sind in einem Ballen nicht alle gleich, sondern sehr von einander verschieden, z. B. einige, die den Geruch der guten Myrrhen haben, andere mit widerlichem Geruch,

ruch, manche von bitterm Geschmack und andere nicht bitter, es sey nun die Verschiedenheit der Bäume oder der Jahreszeiten, oder Sorglosigkeit bey der Einsammlung, oder der Unterschied der freywillig ausgeflossenen und des durch Einschnitte hervorzukommen genöthigten Saftes daran Schuld. Aber doch hat man zuzusehen, daß man nicht viel Baumrinde mit bekomme, oder die besten Myrrhen bereits ausgelesen seyen. Die Droguisten sortiren also die Myrrhen und machen 3 Gattungen.

1) Auserlesene, *Myrrha electa*, einfärbig, roth, klar und durchsichtig, bitter und scharf, aber doch lieblich im Geschmack, angenehm im Geruch, leicht zerbrechlich, innen mit weißen Adern bezogen, und mit einer klebrigen Feuchtigkeit versehen, die die *Myrrha stacte* der Alten zu seyn scheint.

2) Feine, *Myrrha fina*, hat auch auswendig weiße Striemen und gleichsam Nägelkniffe, ist aber sonst der vorigen gleich.

3) Gemeine, *Myrrha communis*, *Messane*, ist grob, unrein und schwärzlich, (denn die ganz schwarze nutzet gar nichts). Man muß sich auch hüten, daß man nicht durch nachgekünstelte Stücke, z. B. *Myrrha liquida*, da man Myrrhen in Oel zergehen läßt und mit Wachs vermischt, sie alsdann aber als *stacte* verkauft, betrogen werde. Eine Art Arabischer Myrrhen, die man über Surate erhält, heißt *Myrabolis*, und kostet dort der Mein 30 Mamoudis; eine andere eben daher ist geringer, und heißt *Myra-Gilet*, ihr Preis ist 7 Mamoudis.

Es haben die Myrrhen bey Heilung der Wunden einen ganz ausserordentlichen Nutzen, und sind ein Hauptingrediens bey Einbalsamirung der Körper. In Amsterdam verkauft man sie nach dem Pfund zu 5 bis 15 Gulden, und tharirt das Gewicht der Fässer und der Säcke. Für gutes Ge-

wicht werden 2 pr. Cent, und für baare Bezahlung 1 pr. Cent abgekürzt.

Myrtenbaum, Mirtenbaum, *Myrtus communis, Linn.* ist ein immergrüner Baum, welcher eine röthliche Rinde, dicht ineinander stehende und biegsame Aeste, glatte und spitzige Blätter und weiße faserichte Blumen hat, die wohl riechen und vom May bis in den Herbst währen. Auf die Blüthen folgen länglichte Beeren, die anfänglich grün sind, nachher roth, und endlich schwarz werden. Sie sind größer als die Heidelbeeren, haben oben Kronen, inwendig aber einen mondförmig gekrümmten Saamen. Dieser Baum wächst in warmen Ländern wild, bey uns aber wird er, zur Zierde der Lustgärten, unter den Schirmgewächsen gehalten. Aus den reifen Beeren wird eine magenstärkende Tunke zu Braten gemacht. Der Baum giebt ein trocknendes Gummi. Aus den frischen Blättern und der Frucht selbsten preßt man einen Saft, welcher den Magen stärkt, und aus den Blüthen bereitet man ein wohlriechendes Wasser.

Myrtenbeere, s. Heidelbeere.

Myt, eine kupferne Scheidemünze in Holland, 2 leichte Pfennige am Werth.

N.

Nabe heißt das ausgebohrte Holz mitten in einem Wagenrade, welches auf die Achse gestossen wird, und an derselbigen umläuft. Man macht sie am besten von Rüsternholz. Damit sie sich nicht auslaufe, wird sie inwendig mit einem eisernen Rinken, welchen man **Büchse** nennt, versehen.

Nabel, böser, Nabelgeschwür, ist ein Zufall sonderlich der Schöpse, welchen meistens die Wolle zuwege bringt. Diese legt sich, wenn der Schöps Wasser gelassen, an den Nabel, trocknet an, oder zieht sich auch wohl gar in die Harnröhre, welches am Ende gefährliche und eckelhafte Zufälle bewirken kann. Ausser der Beschmierung mit Leinöl, ist kein recht dienliches Mittel vorhanden, und das allerbeste dürfte seyn, solche Schöpse abzuschaffen; so wie es überhaupt sehr rathsam ist, kein Vieh, dessen Fleisch nutzbar ist, aufzuziehen, wenn es irgend eine üble Beschaffenheit am Nabel hat.

Nabelbruch, s. Bruch.

Nachbier, s. Kofent.

Nachdreschen ist eine nothwendige Bemühung in großen Wirthschaften, wo viele Frucht durch Lohndrescher, oder auch durch eigene Leute, bey denen der Hauswirth nicht immer zugegen seyn kann, ausgedroschen wird. Denn der Unfleiß im Dreschen ist oft so groß, daß beträchtlicher Schaden dadurch angerichtet werden kann. Manche Frucht wird freylich, übler Witterung wegen, oft böse in die Scheuren gebracht, ist also zähe, und nicht immer der Drescher Schuld, wenn viele Körner sitzen bleiben. Indessen erfordert es doch die Klugheit jedes Wirthes, mit etlichen schon gedroschenen Schütten den Fleiß oder Unfleiß seiner Arbeiter zu erproben, und

zugleich das bald mehr, bald weniger leere Geströhe theils zum Hexelschneiden und theils zur Spreu zu bestimmen.

Nachgeburt wird der aus mehreren Häuten bestehende Sack genannt, der die Frucht im Mutterleibe umgiebt, und sich erst dann von thierischen Körpern ablöset, wenn die Frucht gebohren ist. Beym Kalben der Kühe ist darauf zu sehen, daß sie weder Zeit noch Raum gewinnen, ihre Nachgeburt aufzufressen, welche sie nicht verdauen können, und daher mancherley Uebeln ausgesetzt sind, wie es bereits am Tage ist. Wenn die Nachgeburt, besonders bey Kühen, lange nicht fort wollte, rathen mehrere Oekonomen, vier Hände voll mit Wasser gekochten Lein einzugeben, welches sehr gute Dienste leistet.

Nachdruck heißt an manchen Orten die geringere Sorte Wein, welchen man erhält, wenn die schon ausgepreßten Trauben mit Wasser begossen und noch einmal gepreßt werden. Nachdruck oder Büchernachdruck hingegen ist der Abdruck eines Buches, wovon ein anderer der Verleger ist, und mithin ein verbotenes Gewerb, weil der Nachdrucker dem Verleger sein Eigenthum raubt. Noch niemal ist der Büchernachdruck so allgemein gewesen, als in unsern Tagen; noch niemal aber hat man auch so viel dagegen geschrieben und so ernstlich auf seine Vertilgung gedacht als jetzt. Gelehrte aus allen Gegenden Deutschlands suchen seine Unrechtmäsigkeit und Schädlichkeit zu beweisen, worunter **Pütter** und von **Sonnenfels** oben an stehen; und der königl. Preußische Legationsrath **Ganz** zu Regensburg ist besonders lebhaft gegen den Büchernachdruck zu Felde gezogen. Auf der letzten Jubilatemesse in Leipzig haben mehr als hundert Buchhändler sich verbunden, durch erwählte Bevollmächtigte bey allen Churhöfen Vorstellungen einzureichen und

zu bitten, daß durch eine bündige Stelle der künftigen Kaiserlichen Wahlkapitulation das Uebel des Büchernachdrucks mit der Wurzel ausgerottet werden möge, und Sonnenfels hat jüngsthin Hofnung gemacht, daß Se. Kayſ. Majeſtät ſich für einen allgemeinen Reichsſchluß zur Abſtellung deſſelben verwenden würden.

Die Vertheidiger des Büchernachdrucks verlieren ſich faſt ganz, und man kann es als eine allgemeine anerkannte Wahrheit, ohne weitern Beweiß, vorausſetzen, daß derſelbe unrechtmäſig und gemeinſchädlich ſeye. Billig enthalte ich mich daher, die vielen Gründe für und wider denſelben hier anzuführen, beſonders, da man in einer kürzlich erſchienenen Schrift: **Ueberſicht der Gründe wegen des Strafbaren des Büchernachdrucks, und Vorſchläge, wie dieſem Uebel durch ein allgemein verbindliches Reichsgeſetz vorgebeugt werden könne, herausgegeben mit einem Vorbericht von J. F. F. Ganz, Regensburg 1790.** ſehr vollſtändig beyſammen finden kann. Nur eine kurze Betrachtung wollen wir hier beyſetzen.

Sollte der Büchernachdruck nicht abgeſtellt werden, ſo würde es bald dazu kommen, daß kein rechtmäſiger Verleger mehr ein erhebliches Werk anders als um einen unmäßig hohen Preiß oder auf Pränumeration herausgeben könnte. Wie nachtheilig dieſes aber für die gelehrte Welt wäre, ſiehet jeder von ſelbſt ein. Wird hingegen der Nachdruck verboten und beſtraft, ſo iſt von der Gewinnſucht vieler Buchhändler zu erwarten, daß ſie wie Monopoliſten handeln und ihre Preiſe unmäſig erhöhen werden. Um alſo das leſende Publikum auch dagegen zu ſchützen, wird es nöthig ſeyn, ihnen einen Preiß nach der Bogenzahl zugleich mit dem Verbot des Nachdrucks zu beſtimmen, um welchen ſie wenig-

stens eine Auflage liefern müssen. Wollen sie von dem nämlichen Buche eine kostbarere Auflage für Liebhaber zugleich machen, so kann man ihnen die Bestimmung des Preises selbst überlassen, nur darf diese nicht die erste und einzige seyn. Soll übrigens das Verbot des Nachdrucks seine Wirkung nicht versagen, so muß man auch zugleich den Handel mit nachgedruckten Büchern eben so scharf verbieten und bestrafen.

Nachharken, Nachrechen ist ein großer Rechen, dessen über drey Ellen langer Balken mit vielen Zinken und einem gehörig starken Stiele versehen ist. Wo es Sitte ist, das Getraide zu hauen, bedient man sich ihrer, die zerstreuten Aehren, die man nicht mit in Garben binden konnte, zu sammlen. Sonst aber sind sie auch in vielen Gegenden Instrumente armer Leute, die in der Heu- und Grummetärndte die zerstreuten Halme, die der Eigenthümer der Wiese nicht rein genug gewinnen konnte, zusammenharken. Wo gute Feldordnungen sind, wird dieses Nachlesen nicht eher gestattet, als bis der Eigenthümer mit seinem Heu vom Felde fährt, weil sonst gewöhnlich zu weit gegriffen wird.

Nachmast wird genennet, wenn in den Eich- und Buchwäldern, nach Abmästung der zuerst darein getriebenen Schweine, noch Früchte genug zur Mästung frisches Viehes übrig sind.

Nachsteuer, Abschoß, Abzugsgeld, Abzugspfennig, Nachschoß, Auflösung, Weglassung, Freygeld, *Gabella detractionis, Decimatio*, ist eine Abgabe, welche man dem Staate entrichtet, wenn man Vermögen aus seinem Territorium bringt. Sie kommt in zween Fällen vor, nämlich wenn ein Mitglied des Staats auswandert und sein Vermögen mit wegnimmt, und wenn ein Mitglied

des

des Staats stirbt, und auswärtige Erben ihren Erbtheil aus dem Lande ziehen. Im ersten Fall heißt die Nachsteuer *Census emigrationis*, in der andern aber *Census detractus* oder *Gabella hereditaria*.

Uber den wahren Grund dieses in den meisten deutschen Ländern geltenden und in den Reichsgesetzen bestättigten Rechts wird gestritten. Die gewöhnlichste Meinung ist die, daß das Abzugsgeld dem Staate zur Entschädigung gegeben werde. Der Staat ziehet von dem Vermögen seiner Burger Nutzen, welcher ihm entgehet, wenn das Vermögen weggebracht wird, und dafür glaubt er eine Schadloshaltung fodern zu dürfen. Unbillig ist es aber gleichwohl, an vielen Orten gesetzmäßig von solchem Vermögen Nachsteuer zu fordern, welches nicht in dem Staate erworben, sondern dahin gebracht worden ist. Noch unbilliger aber ist es, die Nachsteuer zu erheben, wenn das Vermögen nur in eine andere Provinz eben desselben Staats gebracht wird.

Die Gelehrten behaupten, von der Nachsteuer frey zu seyn. Wenn die Ungelehrten über die Nachsteuer schrieben, so würden sie dieses ohne Zweifel läugnen.

Der Betrag der Nachsteuern ist sehr verschieden, meistens aber besteht er in den 10. oder 20. Pfennig.

Nicht nur Landesherren, sondern auch Munizipalstädte und vogteiliche Obrigkeiten befinden sich nicht selten in dem Besitze des Nachsteuerbezugs.

In Franken und Schwaben ist es häufig hergebracht, daß die Unterthanen der im Lande begüterten Herrschaften, wenn sie Grundstücke acquiriren, die einer andern Herrschaft in demselben Lande steuerbar sind, bey deren Wiederverkauf den ganzen Kaufschilling dieser fremden Herrschaft vernachsteuern müssen, wenn schon das Grundstück in der

Flur des nämlichen Dorfes liegt. Da jeder Herrschaft daran gelegen ist, daß sich das Gewerb und der Nahrungsstand ihrer Unterthanen ausbreiten und nicht verringern möge: so mag diese Art Nachsteuer in der Absicht eingeführt worden seyn, um den fremdherrschaftlichen Unterthanen den Ankauf solcher Grundstücke zu erschweren, und sie hat also einen ganz guten politischen Grund vor sich.

Daß durch die Nachsteuer mancher bemittelte Unterthan von der Auswanderung abgehalten wird, ist wohl nicht zu widersprechen. Wem es aber darum zu thun ist, Fremde in das Land zu ziehen, der wird durch die Nachsteuer seine Absicht erschweren, und wohl daran thun, wenn er wenigstens den Fremden einen freyen Abzug verspricht, im Fall es sie gereuen sollte, in sein Land gezogen zu seyn.

Nachtfröste sind im Frühlinge für Feld und Gartenbau gefährliche Gäste. Wenn am Tage die Sonne warm scheinet und die Nacht ziemlich kalt wird, oder gar frieren macht, geht ein ziemlicher Theil der Saat ohne irgend eine Rettung verloren. In den Gärten hingegen kann man im April und May, wenn die empfindlichern Gartengewächse aufgehen, oder aus Mistbeeten versetzt werden, durch Hülfe der Strohmatten oder anderer Bedeckungen manchem Unfalle vorbauen.

Nachtgarn, Nachtnetz, eine Art Netze, die besonders zum Lerchenfange genützet werden. Man giebt ihnen eine Länge von sechzig bis achtzig, und eine Breite von etwa vier und zwanzig Fuß. Die Maschen dürfen nicht zu enge gestricket werden, damit man die erwürgten Vögel durchziehen könne. Bey ihrer Verfertigung fängt man mit einer Masche an, und giebt von beyden Seiten so lange zu, bis die verlangte Breite herauskommt; hierauf wird auf einer Seite abgenommen, und auf der andern

wieder eine halbe Masche zugegeben. Nach diesem wird aber von beyden Theilen abgenommen, damit das Netz den Triangel, den es anfänglich im Stricken bekommen, wieder zu Ende bringe, und auf eine Masche auslaufe, wie es angefangen ward. Durchs Ziehen an den vier erforderlichen Ecken bekommt es dann vollends die verlangte Gestalt. Den Gebrauch eines solchen Netzes findet man unter dem Art. Lerchenstreichen.

Nachtjagd, Fackeljagd ist diejenige, wenn im Winter vor Mitternacht, wenn es dickefinster ist, Netze vor ein Holz dahin gestellet werden, wo Hasen aus- und einwechseln. Wenn dergleichen Netze aufgestellet sind, werden die Hasen, welche eine Strecke weit vom Holze mit Leuten umstellet werden, mit plötzlich angezündeten Fackeln in die Netze getrieben, wo sie von denen im Hinterhalte bestellten Leuten todtgeschlagen oder gefangen werden.

Nachtlampen, Lampen, deren man sich unter verschiedenen Umständen Nachts bedient, zum Beyspiel in Kranken- und Kindsstuben u. s. w. Es giebt derselben mehrere Arten, worunter auch solche gehören, die man ohne irgend einen Aufwand selbst bereiten kann, dergleichen diejenigen sind, die aus einem kleinen Zinntellerlein bestehen, in welches ein breites kleines Stücklein Baumwolle gesetzt wird, aus dessen Mitte man eine Spitze zieht, die zum Tochte etwas veste gedrehet wird. Wenn man nun gehörig Baumöl darüber gießt, wird diese Lampe die ganze Nacht nicht verlöschen. Andere bedienen sich hölzerner Knöpflein mit einem kleinen Loche, durch welches sie einen feinen leinenen oder baumwollenen, durch Wachs gezogenen, etwa ¾ Zoll langen Tocht stecken, so daß er unterhalb etwa ein Drittheil durchs Knöpflein gehet. Dann setzen sie dasselbe in irgend ein mit reinem

Oele angegossenes Gefäße, und zünden den Tocht mit einen feinen Hölzlein an.

Das Geleuchte solcher Lampen heißt Nachtlicht, und da dieses nicht zum Arbeiten, sondern dazu gebraucht wird, um im Nothfalle Licht zu haben, so beruhen seine besten Eigenschaften darauf, daß es nicht viel Oeles bedürfe, und demohngeachtet die ganze Nacht hindurch nicht auslösche.

Nachtschatten. Vor Zeiten führten mehrere Gewächse diesen Namen; heut zu Tage begreift man aber besonders die Pflanze darunter, von welcher hier die Rede ist. Sie gehöret zum Geschlechte *Solanum*, welches glockenförmige, fünftheilige, auf einem fünftheiligen Kelche sitzende Blumen, fünf Staubfäden, einen Staubweg, und eine in zwey Fächer getheilte, viele Saamen enthaltende Beerenfrucht hat. Unsern Nachtschatten erkennet man von den übrigen Arten dieses Geschlechts an seinem glatten Stamm ohne Dornen, und an seinen in einer Dolde beysammen stehenden weißlichten Blüthen. Beym *Linnée* heißt er *Solanum nigrum*.

Er findet sich allenthalben in Europa, den nördlichen Theil ausgenommen, besonders an Mauren und Zäunen.

Die Alten aßen ihn wie ein Gemüß, welches die Indianer heute noch thun. Ardoinus war der erste, der diese bis auf seine Zeiten für unschuldig gehaltene Pflanze für Gift ausgab, und für dieses halten ihn fast alle nach ihm kommende Schriftsteller. Es ist aber wahrscheinlich, daß alle der Schade, den man ihm Schuld gab, der Irrbeere, s. diesen Art. beyzumessen ist; denn man hat erfahren, daß ein Aufguß von *XV* Gran Blätter, der Saft zu drey Quintl. und der Saft von Beeren zu einem halben Loth unschädlich gewesen sind.

Die getrockneten Blätter legt man zum Zertheilen auf entzündete Theile und auf Verhärtungen der Brustdrüsen. Das Nachtschattenöl und Salbe ist in gebrannten Schäden, letztere auch in alten Geschwüren, sehr bewährt.

Nachtschnur ist ein schwaches, mit vielen Angeln behängtes Seil, welches bey wilden Fischereyen gebraucht wird. An die Angeln, die fast eine Elle weit voneinander stehen müssen, werden kleine Fischlein oder Regenwürmer gebunden. Wenn nun die Schnur also verfertigt ist, wird sie mit einem Ende an einen am Ufer stehenden Pfahl, Stock oder d.gl. vest gemachet; das andere Ende aber wird an einen etliche Pfunde schweren Stein gebunden, damit die Schnur durch Hülfe desselben so weit als möglich ins Wasser geworfen werden könne. Wenn dieses alles am Abende geschehen ist, werden am andern Morgen die gefangenen Fische, deren allerley Arten anbeißen, abgenommen, und die leeren Angeln bis auf den künftgen Abend mit frischen Ködern versehen.

Nachtwächter sind eine eben so bekannte und allgemein eingeführte als nützliche und nothwendige Polizeyanstalt. In großen Städten hat man mehrere Nachtwächter nöthig, die sich in die Strassen der Stadt vertheilen müssen, theils auf Thürmen und theils auf den Gassen Wache halten, sich durch ihren verschiedenen Ruf und Instrumente, womit sie ihre Wachsamkeit zu erkennen geben, distinguiren, miteinander in Verbindung und meistens unter einem gemeinschaftlichen Wachtmeister stehen. In kleinen Städten und auf dem Lande hingegen hat man insgemein nur ein Paar, die miteinander abwechseln, oder auch wohl nur einen, der die ganze Nacht wachen muß. Die ausführliche Instruktion eines Nachtwächters muß ganz von der Lage

und

und Verfassung des Orts abstrahirt werden, und ist nicht schwer zu entwerfen, wenn man diese und den Endzweck kennt, der durch einen Nachtwächter erreicht werden soll. Also nur ein paar Worte hievon. Durch den Nachtwächter sollen die Einwohner des Orts gegen nächtliche Diebereyen, Ueberfälle, jeden Unfug boshafter Leute geschützt und bey entstehenden Feuersbrünsten zu ihrer Rettung bald genug gewecket werden. Die Person des Nachtwächters allein ist aber nicht immer im Stande, hierselbst Rath zu schaffen, und es muß also die Einrichtung getroffen werden, daß ihm im Nothfall bald genug Hülfe geleistet werde. In Städten geschiehet dieses durch die Militär- und Polizeywachen, auf dem Lande aber müssen sämtliche Einwohner mit Nachdruck angehalten werden, ihm zu Hülfe zu eilen, so bald er sein Zeichen giebt, und jeder Frevel, der an einem Nachtwächter verübt wird, muß besonders schwer bestraft werden, damit seine Person eine Art von Unverletzlichkeit erhalte. Sehr zweckwidrig ist es, wenn der Wächter, wie es fast allgemeine Sitte ist, neben der Ausrufung der Stunde zugleich in sein Horn bläßt, oder vor Mitternacht die Stunde ausruft, und nach Mitternacht durch Blasung des Horns anzeigt. Vielmehr sollte er nur in sein Horn blasen, wenn er Hülfe nöthig hat, oder wenn er Feuer entdeckt. Das Horn des Wächters würde alsdann das Volk schnell ermuntern und versammeln. Zweckwidrig ist es ferner, daß der Nachtwächter gerade alle Stunden mit dem Glockenschlag ausruft und dabey in seinem Gang genaue Ordnung hält. Wer stehlen oder sonstigen Unfug verüben will, darf sich also nur verborgen halten, bis der Wächter vorüber ist, und alsdann kann er versichert seyn, daß er eine ganze Stunde lang von ihm nicht mehr gestöhrt werden wird.

wird. Rufen muß der Nachtwächter allerdings, damit das Publikum versichert seye, daß er wache und seiner Pflicht Genüge leiste; aber mit seinem Ruf sollte er sich nicht genau an den Glockenschlag binden und seinen Gang oft verändern. Der Wächter soll entdecken, was in allen Winkeln vorgeht, und dieses ist nicht wohl möglich. Würde man ihm hingegen einen großen und wohlabgerichteten Hund zugeben und für dessen Unterhalt sorgen, so würde nicht nur ihm nichts von Unordnung verborgen bleiben, sondern auch seine eigene Person sicherer seyn. Uebrigens ist es Pflicht des Nachtwächters, die aber selten beobachtet wird, im Winter bey entstehendem harten Froste die Pump- und Ziehbronnen anzuziehen, damit sie nicht einfrieren, und die neben den Bronnen stehenden großen Feuereimer auszuleeren und ihre Schleifen los zu machen, wenn sie anfrieren wollen, damit bey entstehendem Feuer die Beyschaffung des Wassers erleichtert werden möge.

Nadel ist ein bekantes, länglichtes, unten meistentheils spitzig gemachtes, oben aber bald mit einem Knöpflein oder Oehr, bald ohne Knöpflein oder Oehr versehenes Instrument, welches man theils zur Nätherey, theils damit etwas zu bevestigen, durchzuziehen, oder zu andern Absichten gebraucht. Dieser Gebrauch bestimmt auch die Materie, aus der die Nadeln gemacht werden, als aus Gold, Silber, Meßing, Stahl, Eisen, Helfenbein u. s. w. Zu den vornehmsten Gattungen gehören folgende:

1) **Nähnadeln**, fr. *Aiguilles*, die zur Durchbringung eines Fadens durch einen Körper gebraucht werden, der keinen so großen Zwischenraum hat, daß der Faden ohne Nadel und großen Zeitverlust hindurch gehen könnte. Sie müssen deßwegen ein Loch oder Oehr haben, durch welches der

Faden

Faden gezogen wird, und eine verschiedentlich geformte Spitze, die bald rundspitzig, spießeckigt, drey- und viereckigt ist, je nachdem sie zur Durchbohrung eines bald mehr, bald weniger dichten Körpers von verschiedenen Handwerkern gebrauchet werden. Die gemeinsten sind die rundspitzigen, deren sich Schneider, Knopfmacher, Nätherinnen, Sticker ꝛc. bedienen. Die Länder in Europa, die sich guter Nähnadeln zu rühmen haben, sind Holland, England, Frankreich, Deutschland. Die holländischen und englischen sind die besten, denn sie sind aus lauter und dem feinsten Stahle gemacht, haben also schärfere Spitzen, und sind so hart, daß sie eher brechen als sich biegen, welches ein Hauptvorzug ist, dessen diejenigen, die aus blos gehärtetem Eisen bestehen, sich nicht rühmen können. Unter den deutschen sind die Achner und Schwabacher die besten. Der Handel mit den Nähnadeln ist groß und vortheilhaft, ungeachtet keine Manufakturwaare wohlfeiler ist als diese, indem es solche giebt, die einzeln verkauft, das Stück nicht einmal $\frac{1}{4}$ Pfennig kosten, ohnerachtet sie doch recht sehr viele Mühe verursachen, und bis zu ihrer Vollkommenheit gar oft durch die Hände gehen.

Auſſer den bisher erzählten Gattungen von Nähnadeln giebts noch andere rundspitzige Nadeln, die theils wegen ihrer Dicke und Länge, und auch oft wegen ihrer Krümme andere Namen führen, und zu anderem Nutzen dienen. Dergleichen sind die **groben Durchziehnadeln**, deren sich, wiewohl in verschiedener Länge und Dicke, Packer, Tapetenwirker, Tapezierer, Lichtzieher und Buchbinder bedienen.

Die **spieseckigten Nähnadeln** brauchen die Kürschner, die **dreyeckigten** die Schuster und Ballenbinder, die **viereckigten** die Sattler und

Rie-

Riemer. Noch gehören hieher die chirurgischen Nadeln von verschiedener Gestalt und Größe, die bey den Wundärzten zu Heftung der Wunden und Schäden vorzufinden sind.

2) **Stecknadeln, Klusen, Häftlein**, franz. *Epingles*, die zur Bevestigung verschiedener zur Kleidung gehöriger Stücke gebraucht werden. Die englischen, mit welchen jedoch die Karlsbadischen um den Vorzug streiten, sind die besten. In Deutschland wird eine große Menge zu Leipzig, Dresden ꝛc. besonders aber zu Nürnberg gemacht, und weit und breit verführet. Man macht sie entweder von Meßing, oder von Eisen und Stahl, in einer ihrem verschiedenen Gebrauche angemessenen und verschiedenen Größe. Die meßingenen, welche die gemeinsten sind, haben eine weiße Silberfarbe, die sie bald mit Reiben durch englische Zinnasche, bald durch Versilbern des Meßingdrates, aus dem sie gefertiget werden, mit Blättchensilber, bald aber dadurch erhalten, daß man das Meßing mit Zinn, Bley oder Queckſilber versetzet. Sie werden in Stecknadelbriefen verkaufet, welche ein etwas stärkeres und in den Papiermühlen besonders verfertigtes Papier sind, worein mit einem stählernen Instrumente, welches viele Zähne und die Form eines Kammes hat, durch einen Hammerschlag eine bestimmte Anzahl Löcher geschlagen werden, in die man die Stecknadeln zum Verkaufen steckt.

Ausser den ordinären Stecknadeln macht man auch von Meßing noch viele starke dicke, deren Köpfe theils von eben dem Metalle, theils aber auch von Email sind. Sie dienen zur Verfertigung geklöppelter Spitzen. Es gehören hieher die von Eisen gemachten **schwarzangelaufenen Stecknadeln**, die zur Trauer gebrauchet werden; wie auch die **doppelten Haarnadeln** von Meßing oder

schwarz-

schwarzangelaufenem Eisen, die zwey Spitzen haben, und oben, wo die Knöpfe seyn sollten, durch einen kleinen Bogen zusammengefüget sind. Man bedient sich ihrer, die Perucken und Haarlocken zu stecken. Die Vollkommenheit einer guten Stecknadel bestehet darinnen, daß sie sich nicht biege, daß der Kopf gut gedrehet, und das Ende wohl verfeilet sey, damit sie nicht ritze. Das Weitere findet man in dem Artickel Nadelfabrik.

Nadelfabrik heißt diejenige Anstalt, in welcher alle Arten von Nadeln, saint Dratgittern und noch mehrere Dratarbeiten verfertiget werden. Die Konsumtion der Nadeln ist unglaublich groß, und die Nadelfabriken sind daher viel wichtiger, als man glauben sollte, besonders weil sie sehr viele Leute und darunter auch Kinder beschäftigen können. Unbegreiflich ist der geringe Preiß der Nadeln im Verhältniß mit der mühesamen Bereitung derselben, und gleichwohl nähren die Nadelfabriken ihre Arbeiter so gut als jede andere. Unsere deutsche Nadelfabriken sind auch viel beträchtlicher als unsere Schriftsteller glauben. Nicht nur in der Oesterreichischen und Preußischen Monarchie findet man große Fabriken, sondern auch an ganz kleinen Orten des Reichs trift man Nadler an, die größern Debit haben, als man glauben sollte. Zwischen Nürnberg und Donauwörth wohnt in Städten und Dörfern eine große Menge Nadler, zwar zerstreuet, sie arbeiten aber fast alle fabrikmäßig für gemeinschaftliche Verleger, also daß nur wenige derselben die Nadeln ganz bereiten, sondern die meiste nur einen Theil dieser Arbeit besorgen. Von allen Nadeln, welche in dieser Gegend bereitet werden, gehen die meisten unter dem Namen Schwabacher Nadeln, nach Frankreich, Rußland, Dänemark und Schweden; und nur, was davon im Reiche verkauft wird, führt, nach

dem

dem Geschmack des Publikums, den Schild von London, Paris, Aachen oder Karlsbad.

Die Stecknadeln werden also bereitet: der Messingdrat, welchen die Nadler Ringweise kaufen, hat nicht immer die erforderliche Dicke, und alsdann wird er durch das Zieheeisen zubereitet. Es bestehet solches aus einem flachen Stück Eisen, dessen eine Seite mit einer stählernen Platte bedeckt ist. Es hat verschiedene Reihen kegelförmig gebohrter Löcher, die aber nur durch den mit der weitesten Oefnung versehenen Theil des Eisens gehen, damit der Nadler die Oefnung durch die Stahlplatte aus dem stählernen Zieheläster nach Bedürfniß selbst machen kann. Durch diese Löcher steckt man den Drat, ziehet an den Enden mit einer Zange und erforscht, ob der Drat die verlangte Dicke hat, wozu man sich der Schießklinge bedient. Diese ist eine stählerne mit Oefnungen versehene Platte, welche mit immer feiner werdenden Nummern bezeichnet ist. Hat man dem Zieheeisen die erforderliche Beschaffenheit gegeben, so wird es an einer starken Tafel, an deren einem Ende die Giebe oder das Drehrad und an den andern die Welle befindlich ist, waagrecht gestellt. Letztere bestehet aus einem gedrechselten Stücke Holz, welches unten breiter als oben ist, durch welches in der Mitte eine eiserne Spindel gehet. Der Zieher faßt das auf der Giebe befindliche Dratende und spitzt es vor, steckt es auf der weiten Seite in das Loch des Zieheisens, ziehet mit der Zange ein klafterlanges Stück durch, untersucht mit der Schießklinge, ob es seine gehörige Dicke habe, windet es zweymal um die Welle und hängt es an einen an der Welle bevestigten Drat, die Klammer genannt, damit es bey dem Herumdrehen der Stange sich vor der Giebe auf die Welle wenden muß. Ist der gehörig gezogene Drat zu den

Nadeln bestimmt, so heißt er **Schäftedrat**; soll er hingegen die Knöpfe formen, so wird er noch dünner gezogen und **Knöpfdrat** genannt.

Wenn der Drat auf diese Art zugerichtet ist, legt der Arbeiter das Gebund um die Stäbe der Giebe, ziehet ihn mit der Zange zwischen die Stifte des Richtholzes und kneipt das Ende mit der Beiszange ab. Nach der Stärke des Drats nimmt er zwey hundert und mehr Enden zusammen und schneidet sie mit der Schrotscheere ab, so daß sie alle die Länge von zwoen Nadeln erhalten. Diese abgeschnittenen Stücke spitzt der Zuspitzer an beyden Enden. Dieses geschiehet auf eisernen, überall eingekerbten Ringen, welche eiserne Achsen und am Ende zween Zapfen haben und durch ein groſses hölzernes Rad in Bewegung gesetzt werden. Der Zuspitzer faßt so viele Nadeln, als ihm möglich ist, auf einmal zwischen dem Daumen und Zeigfinger, legt das Ende an den Spitzring und fährt mit dem Daumen auf dem Zeigefinger auf und ab, wodurch sich die Nadeln drehen und sehr sehr schnell rund zuspitzen. Hierauf bringt sie der **Polirer** oder **Schleifer** auf den Schleif- oder Spitzstein und behandelt sie eben so wie der Spitzer auf dem Spitzringe, wodurch die Spitzen vollkommen werden. In groſsen Fabriken werden die Spitzringe und Spitzsteine vom Wasser getrieben. Diese an booden Enden zugespitzten Dratstücke übergiebt man dem **Schaftschneider**, der sie in der Mitte durchschneidet und also aus jedem zwo Nadeln macht. Dieser nimmt so viele Dratstücke, als er mit zween Fingern fassen kann, stöſst sie in den Kahn des Modells und schrotet vornen eine Modellänge ab, worauf sie an den abgeschroteten Enden von den Zuspitzern abermal zugespitzt werden.

Zu den Köpfen oder Knöpfen werden lange Stücke von schneckenförmig aufgewundenem Drate gemacht. Diesen Drat windet man auf Spuhlräder, wirft ihn um die Giebe, senkt das Vorderende des Drats in das Knopfhölzchen, nimmt dieses Hölzchen in die linke Hand, drehet das Rad mit der rechten und hängt den Drat an die Knopfspindel an. Indem nun selbige von dem linken Knie unterstützt wird, lauft der Drat von selbst und dichte aneinander auf die Spindel hinauf, welche man denn, so bald sie hinlänglich besponnen ist, von dem Hacken ablößt und daraus die Knöpfe verfertigt. Der Spillenschneider nimmt hierauf 10 bis 12 Spillen, die er mit den Enden gleich gelegt hat, zwischen den Daumen und Zeigfinger der linken Hand, und führt mit der rechten die große Scheere, welche mit einem Schnitt alle diese Stücke durchschneidet. Von jeder Spille werden immer nur 2 Gewinde auf einmal abgeschnitten, diese sodann in einem eisernen Löffel geglühet, mit Weinsteinwasser gekocht, getrocknet und auf die Wippe gebracht. Die Wippe hat einen hölzernen, auf Füßen stehenden Klotz zur Unterlage, in dessen Mitte sich ein kleiner stählerner Ambos mit einer ausgeschnittenen Grube befindet, in welcher die Hälfte des fertigen Nadelkopfs liegen kann. Vom Rande dieses Amboses bis an die Grube gehet eine Rinne, worinnen just der Schaft der Nadel liegen kann. Auf die Grube gehet ein stählerner Stempel, welcher eine eben so große Grube hat, und durch einen Tritt, gleich der Schwungstange einer Drechselbank, auf und nieder gezogen werden kann. Der Arbeiter nimmt mit der linken Hand einen Schaft, stößt ihn in einen Haufen von Spillen, reihet eine derselben auf, faßt sodann den Schaft mit der rechten, legt die Spille in die Grube des Amboses und schiebt sie so lange auf dem

Schafte, bis sie auf dessen Ende gerade zu liegen kommt, dann läßt er den Stempel darauf fallen und bevestiget mit 4 oder 5 Stössen die Spille als Nadelkopf.

Die nun fertigen Stecknadeln werden meistens verzinnt, vorhero aber auf folgende Art gereinigt. Man kocht Weinstein in Wasser, gießt es warm über die Nadeln, hängt das damit gefüllte Gefäß an eine Kette und schüttelt es eine Stunde lang. Das Verzinnen selbst wird in einem kupfernen länglichtrunden Kessel verrichtet. Man hat ein eisernes Kreuz mit 4 gleichen Armen, von welchen zween zusammen nicht so lang sind als der Kessel breit ist; auf dieses Kreuz setzt man eine dünne Platte feines Zinn, belegt sie mit einer vier Linien dicken Schicht Nadeln, und läßt also Zinn und Nadeln aufeinander folgen, bis der Kessel fast zur Hälfte voll ist. Hierauf füllt man den Kessel mit Wasser, setzt etwas Weinstein zu, bedeckt den Kessel, und läßt ihn gegen 5 Stunden auf dem Feuer. Hierdurch werden die Nadeln mit der größten Gleichförmigkeit und ohne einen großen Aufwand verzinnt. Hierauf spühlt man sie in kaltem Wasser ab, versetzt sie mit Kleyen oder Sägspähnen, bringt sie in das Rollfaß, drehet solches eine halbe Stunde herum, und reinigt sie zuletzt durch das Schütteln in dem Schwingnapf von der Kleye und den Sägspähnen. Sollen die Nadeln hingegen gelb bleiben, so werden sie nur in dünnem Biere gesotten, worunter jedoch einige Weinstein mischen. Wie sie zuletzt auf Briefe von Papier gesteckt werden, haben wir unter dem Wort Nadel schon gezeigt.

Die eisernen Stecknadeln werden eben so bereitet, wie die von Meßingdrat, nur wenn sie von der Wippe kommen, scheuert man sie mit Eßig und behandelt sie bey dem Verzinnen etwas anders. Sie kom-

kommen nämlich in die sogenannte Verzinnkrucke, die aus einem unglasirten erdenen Hafen bestehet. Man setzt diesen auf einen Dreyfuß über das Feuer, und schüttelt die Nadeln in demselben von Zeit zu Zeit, bis sie eine gelbbläulichte Farbe bekommen. Sodann setzt man feines Zinn in dünnen Stäben hinzu, und wenn dieses geschmolzen ist, etwas Salmiak, verschließt den Krug mit einem hölzernen Zapfen und schüttelt ihn stark. Hierauf werden die verzinnten Nadeln in kaltes Wasser geworfen, und wie die von Meßing getrocknet.

Meßingene Nadeln kann man auf zweyerley Art versilbern. Entweder wird der Drat vor dem Ziehen eben so übersilbert, wie der zu Leonischen Tressen, oder man löset, nach Verhältniß der Nadelmenge, feines Silber in Scheidewasser auf, nimmt eben so schwer weißen Weinstein und Meersalz als das Scheidewasser beträgt, stößt die Salze klar, wirft sie in die Silbersolution. Man mengt sodann alles in einem gläsernen Mörser wohl durcheinander, scheuert die Nadeln rein und versilbert sie mit obgedachtem Teige in der Verzinnkrucke, oder reibt sie mit dem Teige.

Von Verfertigung der **Nähenadeln** ist folgendes zu merken. Die Bereitung des hierzu dienlichen Drats gehört noch zu den Fabrikgeheimnissen, und selbst die Nadelfabrikanten zu Aachen müssen ihn von den Dratmühlen in der Grafschaft Mark kaufen. Hauptsächlich kommt es dabey auf die Zusammensetzung und Erweichung des Eisens und Stahls an, damit die Nadeln weder zu hart noch zu weich werden. Den von den Dratmühlen erhaltenen Drat ziehet der Nadler auf dem Richtholz gerade, schneidet ihn mit der Schrotscheere zu 2 Nadellängen zu, bindet diese Stücke in Bunde, spitzt beyde Ende zu, wie schon oben gelehret wurde,

und schrotet sie in der Mitte durch. Jeder zum Kopf bestimmten Seite giebt man einen Feilenstrich, wo das Oehr hinkommen soll, bohrt die runden Oehre mit dem Drillbohrer und fitzt die länglichten mit der Spitzfeile ein. Die nun fertigen Nadeln werden in einer Beize von saurem oder schwachem Biere gebeizt, zuerst mit Eßig und dann mit Wasser gescheuert und in Kleyen oder Sägspähnen getrocknet. Um sie zu härten, werden sie lagenweise in große erdene Töpfe geschüttet, und zwischen jede Lage Nadeln wird eine Lage Hornspähne und klein zerschnittene spanische Seife gelegt und der Topf roth glühend gemacht. Die glühenden Nadeln werden in Härtwasser geschüttet, in Kleyen getrocknet und zuletzt in großen Ballen mit zartem Sande vermischt, und durch das Hin- und Herrollen der Ballen gescheuert.

Die dreyeckigten Nadeln erhalten diese Gestalt auf einem dazu besonders gerichteten Ambos. Man macht sie an der Spitze dreyeckigt, schärfet sie mit der Feile und härtet sie wie die vorigen. Die Hutmachernadeln werden eben so behandelt.

Zu den Strumpfwebernadeln wird Drat von eben der Güte verlangt. Man richtet ihn auf dem Richtholze gerade, schrotet ihn mit der Schrotschere nach dem Modell durch, glühet ihn blos über dem Lichte und spaltet ihn mit Meisel und Hammer halb durch, feilt ihn spitzig, polirt ihn und überschlägt die Spitze.

Sollen Stricknadeln für die Perückenmacher verfertiget werden, so nimmt man Meßingdrat, welcher 6 Zoll lang auf die osterwähnte Art zugeschnitten und an beyden Enden gespalten wird. Man glühet und schlägt ihn so oft, bis er sich an den Enden selbst spaltet, feilt die Scharte inwendig heraus, bestoßt das Rauhe der äussern Seite, und

biegt

biegt die innere langrändige Höhle an beyden Enden heraus.

Die **Packnadeln** erfodern eben so guten Drat als die Nähnadeln. Man schrotet diesen nach einer gefälligen Länge, fitzt das Oehr mit der krummen Feile hinein, stampft die Nadel im Amboſe dreyeckigt und giebt ihr mit der Feile die Schneide.

Die **Spicknadeln** werden nicht von Drat, sondern von Eisen- oder Meßingblech verfertigt, welches man in einen runden Kegel rollt, in einem eisernen Senkmodel zuspitzt und ihm 3 Spalten giebt.

Was von den **Spicknadeln, Stricknadeln** und dergl. zu bemerken ist, s. unter den gehörigen Artickeln.

Nadeln werden die Blätter im Tangelholze genannt.

Nadelnholz, s. Tangelholz.

Nadler heißt ein Profeßionist, welcher nicht nur Steck- und Nähenadeln, sondern auch Gabel- oder Haarnadeln, Schreibtafelnadeln, Stricknadeln, Kartätschenhacken, drätene Ketten, Wandhacken, Haften, Hacken und Oesen oder Schlingen, Angelhacken, Charniere für die Kistenmacher und allerley Drahtgitterwerk verfertigt. An manchen Orten theilen sich die Nähe- und Stecknadler in besondere Zünfte ab, anderswo hingegen halten sie sich zu einer Zunft. Den Nadlern ist erlaubt, mit allerley sogenannten Nürnberg. Waaren, als Schellen, Fingerhüten, Hemdeknöpfen, blechernen Löffeln u. d. g. zu handeln.

Nägelein, Gewürznägelein, *Caryophylli* der neuern Griechen, fr. *Gloux de Geroſles*, sind länglichte Knoſpen, woran das eine Ende stumpf, und das obere in vier gleiche Stücke geschnitten ist, worauf oft ein kleines Knöpfchen sitzet, das aus ineinander

gewickelten Blättchen bestehet, und also der wahrhafte Blumenknopf ist; sie sind runzlicht, rostfärbig, haben einen eigenen Geschmack, welcher die Zunge brennt, und einen sehr starken Geruch. Die Abart, welche an den Seiten gleichsam etliche Flügel hat, wird **Königsnelke** genannt.

Sie wachsen auf einem Baume, *Caryophyllus*, *L.* der dem Lorbeerbaume gleicht. Seine blauen Blüthen erscheinen an den Spitzen der Zweige in erhabenen Büscheln. Die vierblätterichten Blüthen haben einen vierblätterichten doppelten Kelch, viele Staubfäden, einen Staubweg, und machen eine mit einem Nabel versehene Kapsel, in welcher nur ein Saame befindlich ist.

Sonst wuchs dieser Baum auf allen Molukischen Inseln häufig; nachdem er aber allda, kraft eines Vertrages, den die Holländer mit dem Könige von Ternata im Jahre 1653. gemacht, aller Orten verheeret worden, so wird er nun nirgend als in Amboina gebauet. Er soll auch in der Tartarey wachsen.

Die Nägelein bricht man ab, so lange sie Knospen sind, bevor sich die Blume öfnet; sie werden im Oktober und November gesammelt, einige Tage hindurch über einem schmauchenden Feuer geräuchert, wodurch sie braun werden, dann aber an der Sonne getrocknet, und mit der ihnen dadurch gegebenen Farbe zu uns gesendet.

Sie vermehren, vermöge ihres starken Geruches, den Umlauf der Lebensgeister; vermöge ihres Geschmackes reizen sie die Fasern, und werden also mit vollem Rechte als Gewürze zu den Speisen gethan. Die Weinschenken bedienen sich ihrer theils zu ihren Einschlägen, theils zur Verfertigung des Nägeleinweines; der Konditor und Apotheker kandiren und überziehen sie. Die Aechtheit des

Nä-

Nägeleinöles, welches durchs Destilliren gewonnen, und von den Parfumierern und Apothekern genützt wird, erkennet man daran, daß es im Wasser untersinkt, in starkem Weingeiste sich auflöset und durchdringend riecht und schmeckt. Diese Kennzeichen sollte man um so mehr erforschen, da dieses Oel gar leicht mit Terpentinspiritus und Mandelöl kann verfälschet werden.

Gestoßene Nägelein sollte man gar nicht kaufen, weil sie gewöhnlich mit schlechten und wohlfeilen Spezereyen vermenget werden. In Ansehung der Güte der Nägelein selbst sind beym Einkaufe die zu wählen, welche scharf an Geschmack und Geruche, leicht zerbrechlich sind, die Finger stechen und eine braunrothe Farbe nebst ihren Knöpflein haben. Diejenigen aber, die mager, schwärzlicht, weich und ohne scharfen Geschmack und Geruch sind, mangeln meistens schon des Oeles, und sind daher als eine betrügliche Waare zu verwerfen.

Wenn man die Nelken am Baume zeitig werden läßt, so entsteht eine Frucht, die man in unsern Apotheken unter dem Namen Mutternelken, lat. *Antophylli*, fr. *Meres de Gerofles* findet. Sie haben den nämlichen Geruch und Geschmack wie die Nägelein, jedoch lange nicht so durchdringend.

Nägeleinrinde, Nelkenmyrte, Nelkenzimmt, lat. *Cassia caryophyllata*, fr. *Canelle geroflée*. Unter diesem Namen findet man dünne, röthlichte oder bräunlichte, halbzusammengerollte, von den äussersten Häuten gesäuberte Rinden, die den nämlichen Geruch und Geschmack, wie die Nägelein (jedoch schwächer) haben, und auch in etwas dem Zimmt gleichen.

Sie kommen von einem hohen und dicken Baume, der in Indien, Martinique und Granada wächst, und sich durch dreymal gespaltene vielblu-

michte Blumenstiele, und umgekehrte eyförmige Blätter auszeichnet. *Linné* nennt ihn, *Mytus caryophyllata*. Noch in der Mitte des vorigen Jahrhunderts fand man diese Rinde blos in den Naturalienkabinettern. Jetzt aber führt man sie vielfältig zum Verkaufe zu Gewürzen. Da indessen ihre Wirkungen den Nägelein nicht gleich kommen, und diese zu Pulver gemacht, vielfältig damit verfälschet und als betrügliche Waare verkauft worden sind, so kann das Verfahren der Obrigkeiten mancher Orte, die den Handel mit demselben verboten haben, nie misbilliget werden.

Naeherey, s. Nehen.

Naeher-, und Einstandsrecht ist ein Recht, welches den Verkäufer zwingt, die verkäufliche Sache demjenigen, der solches Recht hat, vor allen andern zu überlassen, und diesem die Befugniß ertheilt, innerhalb der gesetzlichen Zeit in den Kauf zu stehen und den fremden Käufer daraus zu verdrängen.

Dieses Vorkaufsrecht, *Ius protimiseos*, gründet sich entweder auf vorhandene Verträge, oder Gesetze, oder Testamente; und ist also dreyerley, nämlich *Ius protimiseos conventionale, legale et testamentarium*. Das landesherrliche Vorkaufsrecht erstrekt sich gemeiniglich nur auf das in den Bergwerken gewonnene Silber. In den Städten haben die Bürger, bey dem Verkauf bürgerlicher Güter, den Vorzug vor den Auswärtigen. In den mit dem Stapel versehenen Städten haben sie den Vorkauf bey allen Waaren, welche die Schiffer und Fuhrleute zum Verkauf auszulegen schuldig sind.

Weil das Näherrecht die natürliche Freyheit einschränkt, so wird es nicht präsumirt, sondern muß aus Gesetzen, oder der Observanz erwiesen werden.

Das Näherrecht, *Ius protimiseos* und Einstandsrecht *Ius retractus* sind in etwas voneinander unterschieden. Bey jenem muß der Verkäufer das verkäufliche Objekt erst demjenigen zum Kauf anbieten, der ein Näherrecht hat, ehe er mit einem andern handeln darf; bey den letztern aber hat der mit diesem Recht versehene die Befugniß, die bereits verkaufte Sache, gegen Erstattung des Kaufschillings und aller gehabten Kosten an sich zu lösen. Der *Retractus* ist wiederum verschieden. *Retractus gentililius* oder die **Erblosung** stehet den Anverwandten in den Familiengütern gegen Fremde zu; *Retractus ex condominio seu incolatu*, die **Marklosung** gebührt dem Miteigenthümer und dem Einwohner vor den Fremden; *Ius congrui*, die **Theillosung** oder **Zinslosung**, das **Gespielde** oder **Spaltungsrecht** giebt dem Besitzer des Hauptguts die Befugniß, ein davon abgerissenes Stück an sich zu lösen, um es damit wieder zu vereinigen; und endlich ertheilt der *Retractus ex vicinitate* dem Nachbarn das Einstandsrecht, in ein ihm näher gelegenes Grundstück vor einem Fremden. Bisweilen wird auch das Einstandsrecht durch Privilegien verliehen oder erweitert. Z. B. wurde im Jahr 1688. durch ein kaiserliches Privilegium das Einstandsrecht in den ihr immatrikulirten Gütern auf 3 Jahre ausgedehnt.

Die Lehre von dem Näher- und Einstandsrecht gehört eigentlich in die Rechtswissenschaft, der Kameralist hat aber bey dem Güter- Ein- und Verkauf darauf sorgfältige Rücksicht zu nehmen.

Dieses Recht ist zur Aufrechthaltung der Familien und Gemeinden erdacht worden, hat ihnen aber durch die Beschränkung des Handels und des Werths ihrer Güter mehr geschadet als genützt. Und eben so zweckwidrig ist das Vorkaufsrecht der Bürger in Städten bey Kaufmannsgütern, weil

die

die fremden Verkäufer meistens so lange auf hohen Preißen halten, bis die Zeit dieses Vorkaufs zu Ende ist.

Näsling, s. Nase.

Nächer, so nennet man Zäune, die aus Ufer eines Flusses oder an den Damm eines Teiches gemacht werden, wenn sie durchs Anschlagen des Wassers, und die dadurch bewirkte Abspühlung der Erde entweder schon Schaden genommen haben, oder in der Folge nehmen könnten. Diese Zäune bestehen aus Pfählen, die nach Erfordernis der Kraft des anschlagenden Wassers bald stärker, bald schwächer sind, und ans Ufer eingerammelt werden. Wenn die Pfähle vest sind, werden Gerten von einem im Wasser ausdaurenden Holze vest und dicht eingeflochten. Des nähern wegen sehe man den Art. Strichzaun.

Nagel hat mehrere Bedeutungen. Die beyden gewöhnlichsten sind 1) die hornartige Bedeckung an den Fingern und Zähen der Menschen.

2tens aber bedeutet dieses Wort Stifte, durch welche man zwey von einander abgesonderte Körper zusammenheften und vest machen kann, lat. *Clavus*, fr. *Clou*.

Die Schreiner bedienen sich zum Zusammenfügen ihres Schreinwerkes meistens hölzerner Nägel, die etwas dicker sind als das vorgebohrte Loch und vor dem Einschlagen in Leim getunkt werden, damit sie besser vesthalten mögen.

Diejenigen Nägel aber, die man überhaupt so nennet, werden von Metall verfertigt, und zu Verbindung solcher Dinge gebraucht, die durch Leimen und Löthen nicht wohl zusammengefügt werden können. Sie haben bald schmale, bald breite, bald länglichte, bald runde Köpfe. Man hat große und kleine Nägel. Letztere nennt man Zwecke, so lange das tausend nicht über zwey Pfunde wiegt. Wiegt es

aber

aber mehr, so heißen sie durchgehends Nägel. Man hat derselben von verschiedenen Metallen, als: von Gold und Silber, deren sich Buchbinder und Futteralmacher zur Beschlagung der Bücher, Verzierung der Futterale, Uhrgehäuse und dergl. bedienen. Der meßingenen bedürfen, ausser obgedachten Arbeitern, die Sattler, Riemer, Täschner, Tapezierer, um ihre Arbeiten auszuschlagen und zu zieren; der kupfernen die Kupferschmiede und Keßler; der eisernen gar viele Handwerker, die kaum alle genannt werden mögen. Die eisernen sind in Rücksicht auf Größe und Form gar sehr verschieden, und daher rührt auch ihr verschiedener Gebrauch und Benennung. Es sey genug hier anzuführen, daß die Kaufleute gar vielfältig Faßnägel, die Zimmerleute halbe und ganze Bretnägel; die Maurer Kreuznägel zur Vesthaltung des Gemäuers; die Schmiede Schien- Rad- und Hufnägel; die Schlosser Nied- Band- Schnecken- halbe und ganze Schloßnägel; die Sattler Rutsch- Schiff- und Rosennägel; die Schuster Schuhzwecke und Schuhnägel, wie auch Hufhäcklein für die geringere Volksklasse zum Einschlagen in die Schuh und Stiefelsohlen, um sie länger zu bewahren; die Plattner Kürasnägel; die Tüncher Schiefernägel u. dergl. mehr gebrauchen. Die eisernen werden mit dem Hammer auf dem Amboße geschmiedet, theils von den Grobschmieden und Schlossern zu ihrem Beschläge und Arbeit; theils aber von den Groß- und Kleinnagelschmieden. Eigentlich sollen diese Nägel aus neuem Eisen, das aus den Hammern erkaufet ist, geschmiedet werden; denn die aus altem Eisen sind unbrauchbarer, weil sie spröde, brüchig und biegsam sind. Die goldenen, silbernen, meßingnen und dergleichen werden insgesamt in Formen gegossen.

Nageleisen, ein Hauptwerkzeug der Nagelschmiede, bestehend aus einem Stücke Eisen, welches mit mancherley Löchern durchbrochen ist, durch welche das glühende Eisen getrieben wird, um dadurch den Nägeln mancherley Form, Größe, Länge und Dicke zu geben.

Nagelfest ist ein Ausdruck in Kaufbriefen über Häuser und Güter, daß nämlich alles, was Erd- Nied- und Nagelvest ist, dabey verbleiben soll. Eingemauerte oder eingezimmerte Schränke, Lager in den Kellern, Brunneneymer, Seil oder Ketten werden ebenfalls dazu gerechnet.

Nagelschmied heißt derjenige Handwerksmann, welcher sich hauptsächlich mit Verfertigung der Nägel beschäftigt. Die Nagelschmiede sondern sich in die zweyerley Zünfte der Schwarz- und Weißnagelschmiede ab, die einen fast unglaublichen Profeßionshaß unter sich nähren.

Die Schwarznagelschmiede führen in Seestädten meistens den Namen der Anker- und Nagelschmiede, weil sie auch Schiffanker verfertigen. Auch machen sie Haften, Klinken, Ueberwürfe, Klinkhacken an die Thüren, und alles, was ohne Feile gemacht werden kann. Alle und jede Nägel, welche die Schwarznagelschmiede verfertigen dürfen, sind auch den Weißnagelschmieden zu machen erlaubt, insbesondere aber sind diesen vorbehalten: 1) Die runden Schusterzwecke, womit der Schuster das ausgespannte Leder auf dem Leisten bevestigt. 2) Die langen Absatzzwecke, sie sind etwa 3 Zoll lang und rund, und haben einen hohen vierkantigen Kopf. 3) Die Kammzwecke. Es sind Schloßnägel, die nur einige Linien lang sind, womit die Buchbinder die Hacken an den Büchern bevestigen. 4) Die verzinnten Nägel, und 5) die Spießnägel, welche die Gürtler mit einem meßingenen Kopfe versehen.

Der

Der Ambos des Nagelschmieds, auf dessen Oberfläche das Nageleisen aufliegt, ist ein viereckigtes Eisen, welches einen stählernen Knopf mit einem Loche hat. Es steckt in einem eisernen Pfeile, der sich mit dem Ambos in einerley Klotze befindet. Nahe am Ambos ist noch eine eiserne Ruthe, daran der fertige Nagel aus dem Loche gestossen wird; auch ein starker Meisel, der Blockmeisel genannt, befindet sich in dem Klotze des Amboses, über dessen Schärfe der geschmiedete Nagel von dem überflüßigen Eisen abgesondert wird. Die Kluft ist eine Zange, einer Spanne lang, womit der heiße Nagel in das Nageleisen gesteckt wird. Der Schrotmeisel ist ein starker Meisel ohne Heft, womit die flach geschmiedeten Eisenstangen in der Mitte durchgehauen werden. Hämmer hat der Nagelschmied von verschiedener Schwere. Die großen sind unten flach, breit und viereckigt. Die kleinen Nagelhämmer sind ebenfalls viereckigt.

Der Nagelschmied schmiedet anfänglich das Eisen dünner, breiter und länger und hauet es, so lang es noch heiß ist, der Länge nach in der Mitte durch. Von dieser gespaltenen Stange macht er das eine Ende glühend, schmiedet sie mit einem Gehülfen zur Kante, wendet sie nach allen Seiten um, damit alle Stellen des Nagels gleich dicke werden, und formt die Nagelspitze. Endlich wird dieses heiß geschmiedete Stück, da wo der Kopf des Nagels seyn soll, über der Schärfe des Blockmeisels abgebrochen, mit der Nagelklupft in das Nagelloch gesteckt und das hervorragende dicke Ende zum Kopfe geschlagen. Der fertige Nagel wird durch einen Schlag aus dem Loche getrieben und die Arbeit von vorne angefangen.

Das Hauptgeschäfte der Weißnagelschmiede ist, kleine Nägel zu machen und zu verzinnen. Sie

schüt-

schütten die fertigen Nägel in Eßig und Kupferwasser, lassen sie bey mäsiger Wärme 24 Stunden darinnen stehen, um den Rost und Hammerschlag davon abzusondern. Hierauf werden sie mit eben so viel Unschlitt als Probzinn in den eisernen Beiztopf gethan und etwa eine halbe Stunde zum Feuer gesetzt, so ist das Verzinnen geschehen. In dem Beiztopfe müssen sie aber fleißig geschüttelt werden, damit sie nicht zusammen gehen. Nachher werden sie in Seifensiederlauge gekocht, um das Fett herauszubringen, und zulezt in einem Beutel mit gesiebtem Spähnestaub geschüttelt.

Nagelwerk, fr. *Treillage*, nennet man ein aus schmalen Latten mit Nägeln zusammen geheftetes Portal, Lusthäuslein oder Wand. Leztere verfertigt man an Mauren und Bretterwänden, wie auch an Gartenwegen, um Zwerchbäumen, Weinreben und dergl. daran ziehen und vest binden zu können. Wenn man sich Lusthäuslein von solchem Nagelwerke will verfertigen lassen, thut man wohl, wenn man einen Grund mauren läßt, der einen halben Schuh über der Erde herausgeführt wird; wenn nun das Zimmerholz, an welchem die behobelten Latten vestgemacht werden, auf diesen Grund gesetzt, und mit einer Bekleidung von Brettern versehen wird, so kann es nicht so bald faulen und also viel länger brauchbar bleiben.

Nahrung der Pflanzen, s. Wachsthum der Pflanzen.

Nahrungsstand nennet man im Gegensatz von dem sogenannten Lehr- und Wehrstande diejenige Klasse von Staatsbürgern, die sich und andere durch landwirthschaftliche und bürgerliche Gewerbe ernähren soll. Die Regierung hat die Pflicht auf sich, dafür zu sorgen, daß kein Stand den andern verdränge, und die Gewerbe also zu dirigiren, wie es der

Zusam-

Zusammenhang des Nahrungsstandes und die allgemeine Wohlfahrt des Staats erfodert. Sie muß also alle Triebfedern aus dem Grunde kennen, die sie zu lenken übernommen hat, und ihr ist demnach eine so richtige als genaue Kenntniß sowohl der Gewerbe im Lande, als der Beschaffenheit des Landes selbsten, seines Ueberflusses, Mangels und Bedürfnisses unentbehrlich, und sie muß von den Vortheilen und Unbeqemlichkeiten des Handels mit den Ausländern und den Quellen, woraus sie entspringen, wohl unterrichtet seyn, und das Steuerruder also führen, daß immer ein Gewerb das andere unterstütze.

Ein wohl proportionirter Zusammenhang des Nahrungsstandes ist das allgemeinste Mittel, die Glückseeligkeit des Staats durch den beständigen Umlauf des Geldes zu befördern. Die Regierung muß sich daher von der Menge und Qualität der vorhandenen Grundstücke, der von der Landwirthschaft sich nährenden Personen, von den Produkten, welche das Land hervorbringt, von den in demselben bereits vorhandenen Profeßionisten, Künstlern, Manufakturisten und Handelsleuten, und von den ein- und ausgehenden Produkten wohl informiren. Eine fast gleiche Kenntniß ist ihr aber auch von den Gewerben und der Handlung auswärtiger Staaten nöthig; und da auch Künste und Wissenschaften einen sehr bedeutenden Einfluß auf die Handlung und Gewerbe haben: so muß die Regierung auf diese eine gleichsorgfältige Aufmerksamkeit richten.

Bis hieher sind alle Politiker miteinander einig; so bald es aber auf die Frage ankommt, wie die Regierung diese erworbene Erkenntniß benützen, und also den Nahrungsstand wirklich leiten und dirigiren solle: so entstehen Parthien, wovon die eine der Sache zu viel und die andere hingegen zu wenig

thun will. Jene glaubt, sie müsse bestimmen, wie viele Mitglieder jedes Gewerb haben müsse, und unternimmt daher etwas Unmögliches, weil sich die Umstände unaufhörlich verändern und das Verhältniß überschreiten. Sie verfallen daher wider ihren Willen auf das System des Zunftzwanges, und belästigen damit nicht nur das Publikum, sondern destruiren auch damit selbst die begünstigten Gewerbe, statt sie empor heben zu wollen; die entgegengesetzte Parthie hingegen glaubt, jede thätige Leitung der Gewerbe seye unthunlich und schädlich, und sie habe schon genug gethan, wenn sie sich hüte, Verfügungen zu treffen, welche den inländischen Gewerben schaden. Beede Partheien haben Unrecht; doch aber wird die letzte immer weniger Böses stiften, als die erste. Noch niemand hat das wahre Verhältniß der Gewerbe unter sich genau berechnet, und niemand wird es sicher berechnen können; allein der politische Barometer hat gleichwohl sichere Merkmale, welche, wenn man sie sorgfältig wahrnimmt, das zu viel und zu wenig zu erkennen geben. Wenn z. B. ein Landesprodukt in beträchtlicher Anzahl roh ausgeführt wird, so fehlt es dem Staate zuverläßig an denjenigen Profeßionisten, welche solches verarbeiten sollen. Wird ein fremdes Kunstprodukt im Lande häufig abgesetzt, so hat dieses zuverläßig zu wenige Arbeiter von dieser Klasse. Liegen beträchtliche Strecken der Kultur fähiges Erdreich öde, ohne daß die Ausfuhr des Getraides erschweret ist, so ist die Klasse der Landwirthe zu schwach besetzt. Jeder zu schwach besetzten Klasse muß man aufzuhelfen suchen, und man wird dieses am leichtesten zu Stande bringen, wenn man die verarmten Meister durch Vorschuß zu Ausbreitung ihrer Gewerbe unterstützt, die Aufnahm in die Zünfte erleichtert, und fremde Profeßionisten in das

Land

Land ziehet und ihr Etablissement unterstützt. Diese Unterstützung darf aber niemal in Privilegien, welche das übrige Publikum drücken, sondern sie muß in Geldvorschuß zu Einrichtung des Gewerbes und in Befreyung von Abgaben auf bestimmte Zeit bestehen. Eben dieses Hülfsmittels bediene man sich auch bey solchen Gewerben, welche im Staate gar noch nicht existiren und ihm doch nützlich sind. Hat man nur erst etliche Meister, die ihr Fortkommen finden, so werden diese bald Lehrlinge annehmen und ihre Zunft ausbreiten. Die Klasse der Landwirthe wird am sichersten durch Vertheilung der zu großen Bauerhöfe und Erbauung neuer Wohnungen vermehrt, und wenn diesen ihre Aeckerportionen zu klein geworden sind, werden sie sich leicht zur Urbarmachung der im Urbau liegenden Felder, aufmuntern lassen.

Eine wichtige Regel ist es, bey der Sorge für die Ausbreitung der Gewerbe immer zuerst sein Augenmerk auf diejenigen Gewerbe zu richten, welche dem Staate am unentbehrlichsten sind, von diesen auf solche überzugehen, welche Landesprodukte verarbeiten und die übrigen erst alsdann zu berathen, wenn man für die ersten Klassen bereits das Möglichste gethan hat. Ist ein Gewerb hingegen zu sehr übersetzt, so überlasse man es so lange seinem Schicksale, bis der Geschicktere den minder Geschickten verdränget hat.

Nancy, die Hauptstadt in Lothringen hat alle französische Münzsorten, wie sie unter Paris beschrieben werden; jedoch ist die Lothringische Valuta 29⅓ Prozent schlechter als die Französische Tourn. Valuta, indeme ein Louisd'or von 24 Liv. Tourn. 31 Liv. Lothring. Valuta gilt.

Nankin oder *Canques* ist ein baumwollener Zeug oder Kattun, dessen Farbe nicht weiß, sondern bräun-

lich gelb ist. Man hat zweyerley Sorten, die von Fockien, welche 15 Cobres in der Länge und 14 Ponts in der Breite haben; und die von Nankin, welche eben so breit, aber 20 Cobres lang sind. Die Chineser brauchen diesen Kottun zu Hemden, in Deutschland aber wird er seit einiger Zeit zu Westen und Beinkleidern verwendet.

Nantes in Bretagne, in Frankreich gelegen, hat alle Münzen, Wechselarten und Uso, wie Paris. Das Ellenmaas heißt Aune und ist 77⅞ Prozent länger als die Berlinische Elle. Das Getraid mißt man nach Tonneaux zu 10 Septiers oder 160 Boisseaux; und den Wein nach Poincons. Brandwein verkauft man zu 29 Veltes in Fässern von ungleicher Größe. Das Gewicht ist Poids de Marc, dessen Eintheilung man unter Paris findet.

Napoli, s. Neapel.

Narbenseite, s. Leder.

Narbe, (*Stigma*) der obere Theil des Staubweges, oder gleichsam das weibliche Geburtsglied der Blumen.

Nase hat mehrere Bedeutungen. Die gewöhnlichsten und hieher gehörigen sind folgende:

1) Bedeutet es den bekannten Theil am Kopfe thierischer Körper.

2) Bezeichnet es das an den Dach- und Hohlziegeln und zwar am Rücken derselben befindliche Zäpflein, vermöge dessen sie an den Latten können vestgehangen werden.

3) Versteht man darunter einen Fisch, der zum Karpfengeschlechte gehört; Nase, Nösling.

Er unterscheidet sich von den übrigen Arten seines großen Geschlechtes durch einen länglichten Mund, in welchem keine Zähne sind, und durch gelblichte, braun und roth gesprengelte Floßfedern, *Cyprinus Nasus*, L. Die Größe übertrift die eines

nes Härings, nähert sich aber auch öfters einer Schwere von 2 Pfunden. Er hat ein weiches, weißes und sehr grätiges Fleisch, welches überdies schwer zu verdauen seyn, und im Schmalz gebacken am besten schmecken soll. Im Monat April ist die Laichzeit. Diejenigen, die in der Ill und Birs in aufgespannten Netzen zu Tausenden gefangen werden, zieht man denen aus dem Rheine vor. Was nicht gleich frischweg kann gegessen werden, wird gesalzen und geräuchert, auf mehrere Monate brauchbar.

Nasengeschwüre und Polypen sind Zufälle, die auch öfters beym Viehe wahrgenommen worden sind. Erstere entstehen durch scharfe Feuchtigkeiten in der Nase, die, wo ihnen nicht in Zeiten vorgebeuget wird, gewaltig um sich fressen. Wenn eine innerliche Schärfe zum Grunde liegt, dienen Abführmittel; wäre der Schaden aber blos durch langwierigen Schnuppen entstanden, so würde Kalkstein und Bleyeßig mit Vortheil eingepinselt werden können. Oft entstehen Nasengewächse (Polypen) aus dergleichen Geschwüren, und diese glücklich zu heilen, ist eine schwierige Sache. Der Weg des Unterbindens ist der beste; dahingegen die Arzneymittel ohne Einschränkung, ihrer nicht seltenen üblen Folgen wegen, hier kaum angepriesen werden können, s. auch den Art. Geschwüre.

Nasenschlitzen geschieht zuweilen an Pferden, die enge Nasenlöcher haben, und deßwegen nicht genug athmen können. Wo es nicht die höchste Noth erfordert, unterlasse man diese Operation, besonders da der Mangel des leichten Athmens nicht immer enge Nasenlöcher, sondern meistentheils einen innern gefährlichen Fehler zum Grunde hat.

Naßgallen, Wassergallen, sind auf Aeckern und Wiesen solche Stellen, die beständig naß sind, und

gewöhnlich Quellen unter sich haben. Da auf solchen Plätzen nichts gedeyhen kann, so ists freylich der Mühe werth, sie auszutrocknen. Dieses geschiehet also: Erstlich wird ein Hauptgraben geführet; unter der Galle wird bis auf den Triebsand ein Kessel ausgegraben, und von diesem ein kleiner Graben in den Hauptgraben gezogen. Den Kessel und kleinen Graben setzt man rings umher mit grossen Steinen aus, und füllt den innern Raum eine halbe Elle mit Kieselsteinen aus. Ueber die Kieselsteine legt man Wassermoos, und füllt den noch übrigen Raum mit guter Erde wieder zu, so wird man nicht nur drüber wegpflügen können, sondern auch einen mehrern Jahre lang daurenden Abzug haben.

Natter, s. Schlange.

Naturreich, oder Reich der Natur, lat. *Regnum naturae*, begreift alle Dinge, die in und auf der Erde gezeuget werden, welche man Naturalien, Naturwerke, Naturgaben, Produkte der Natur nennt. Das Naturreich wird gewöhnlich in drey besondere Reiche getheilt, und diese sind:

1) Das **Mineralreich**, *Regnum minerale*, welches alle diejenigen Körper begreift, die nicht organisch sind, das heißt, die kein Leben haben, und ohne einen in Röhren und Adern sichtbarlich enthaltenen Saft wachsen, zum B. Steine, Metalle ꝛc.

2) Das **Gewächs-** oder **Pflanzenreich**, *Regnum vegetabile*, dazu gehören alle die natürlichen Körper, die organisch sind, ein Leben, und einen sichtbarlich in Röhren und Adern fließenden Saft haben, und unter dem Namen **Pflanzen** bekannt sind.

3) Das **Thierreich**, *Regnum animale*, worunter man alle die organischen Körper rechnet, die unter einem in Adern sichtbarlich enthaltenen und umlau-

umlaufenden Safte die Kraft besitzen, sich von einem Orte zum andern zu bewegen. Wir nennen sie überhaupt Thiere.

Neapel oder *Napoli*, die Hauptstadt des Königreichs Neapel hält Buch und Rechnung in Ducati di Regno a 10 Carlini a 10 Grani, oder auch in Ducati a 5 Tari, a 20 Grani. Ein Ducato di Regno hat 5 Tari, 10 Carlini, 40 Cinquini, 100 Grani, 200 Tornesi, 300 Quartini, 600 Picioli und 1200 Cavalli.

Von wirklich geprägten Münzen hat man: *a*) in Gold, Doppien von 46 Carlini und Sicilianis. Oncien von 30 Carlini. *b*) In Silber, Ducati di Regno von 10 Carlini, halbe dito von 5 Carlini, Sicil. Scudi von 12 Carlini, halbe dito von 6 Carl. Taristücke von 2 Carlini, Stücke von 26 und 13 Grani, und einzelne Carlini und Grani. Die Granistücke sind von Kupfer.

Von fremden Münzen gelten: Portugiesis. halbe Dobras von 6400 Rees $98\frac{1}{2}$ Carlini; Lisboninen von 4800 Rees, 74 Carlini; Spanische Pistolen oder Französis. alte Louisd'or $45\frac{1}{2}$ Carlini; Venetianische Zechini $26\frac{1}{2}$ Carlini; Florentin. dito 26 Carl. und Römische dito 25 Carlini.

Neapel wechselt mit folgenden Plätzen und giebt: nach Amsterdam 1 Ducato del Regno für 76 Pf. vls. Banko; Aquila, Bari, Cossenze, Lecce und Salermo $99\frac{1}{2}$ Duc. del Reg. für 100 Ducati del Reg. in diesen Orten; Bologna 1 Duc. del Reg. für 76 Bolognini; Bolzano 1 Duc. Regn. für 98 Kreuzer moneta longa; Florenz 151 Duc. del Regn. für 100 Scudi d'oro; Genua 100 Duc. del Regn. für 86 Pezzi; Lion 71 Duc. del Regn. für 100 Ecus; Livorno $115\frac{1}{2}$ Duc. für 100 Pezze; London 1 Duc. für $44\frac{1}{2}$ pf. Sterl.; Madrid und Cadix 1 Duc. für 304 Maraved. de plat.; Meßina

und Palermo 1 Duc. für 197 Grani; Milano 1 Duc. für 110½ Soldi corr.; Novi 216 Duc. für 100 Scudi marche; Rom 125 Duc. für 100 Scud. mon.; Venedig 119½ Duc. für 100 Duc. di Bko.

Vom Uso ist zu bemerken, daß man von hier aus traßirt, nach den Neapolitanischen Plätzen, a 15 Tage Uso; nach Genua a Uso von 22 Tagen nach Sicht; nach Livorno und Rom 20 Tage nach Dato; auf Venedig 15 Tage nach Acceptation. Hingegen bedeutet hier der Uso bey Briefen aus Rom, 8 Tage nach Sicht; aus Florenz 20 Tage nach Dato oder 15 Tage nach Sicht; aus Venedig 15 Tage nach der Acceptation; aus Genua und Livorno 22 Tage nach Sicht; aus Spanien 2 Monate nach Dato der Briefe. Respekttage sind 3.

Man hat in Neapel verschiedene Banken, worunter 1) Banco dello Spirito santo, 2) du Poveri, 3) della Pietu, 4) di Santo Eligio und 5) di St. Giacomo die vornehmsten sind. Alle Banquiers, Kaufleute und Particuliers geben ihren Fond in eine dieser Banken, welche ihnen am bequemsten scheint, zur Verwahrung; die Bank giebt ihnen dafür ein Blatt weißes Papier, welches mit dem Bankostempel bezeichnet, und worauf die eingelegte Summe bemerkt ist. Dieses Blatt, Madrefede genannt, ist gleichsam ein Conto courent zwischen der Bank und dem Einleger. Alle Wechselbriefe und andere Schulden, welche mehr als 10 Ducati betragen, müssen in einer Bank bezahlt werden, wozu der Sonnabend bestimmt ist, es wären denn a Vista gestellte Briefe, welche nach ihrer Präsentation bezahlt werden. Der Bezahler giebt eine Anweisung auf die Bank, bezahlt sodann diese Polices, wobey die Acceptation ihren nun bezahlten Wechsel von Präsentanten erhalten und ihre

Poli-

Policen der Bank ohne Quittung und Unterschrift überliefern. Die Bank debitirt den Aussteller der Police auf dem Blatt Madre fede, indem sie dem, welcher die Police übergiebt, entweder baares Geld reicht oder den Betrag kreditirt.

Das Ellenmaas heißt Canna und theilt sich in 8 Palmi, wovon die Palmi $32\frac{1}{10}$ Prozent kürzer als die Berlinische Elle ist.

Bey dem Getraidmaas hat 1 Carro 36 Tomoli, und der Tomolo Waizen wiegt 45 Rottoli.

1 Carro Wein hat 4 Botti oder 24 Barilli, 1 Pipa Wein hält 14 Barilli.

1 Salma Oel hat 10 Staja oder 320 Pignatte; 11 Salmi Oel aber werden für eine Schifslast gerechnet.

Bey dem Handelsgewicht hat 1 Cantaro grosso $1\frac{13}{15}$ Cantari piccoli, 100 Rotoli, 280 Libre. 100 Pf. Berlin. Gewichts sind gleich $146\frac{1}{15}$ Libras de Napoli.

Gold und Silber wird mit eben diesem Libre gewogen, dieses aber in 12 Oncie oder 96 Ottare vertheilt.

Nebel ist ein grober wässeriger Dunst, welcher, nachdem er sich von der Erde aufgezogen, und die unterste Luft, darinnen sich diese Dünste befinden, durch die Kälte verdicket worden, nahe auf der Erde bleibt, und die Luft verdunkelt; nach Beschaffenheit derselben aber entweder fällt und in Thau, Reif oder Staubregen verwandelt wird, oder in die Höhe steigt, dann aber bald wieder als Regen aus den Wolken herabfällt, wie denn eine Wolke selbst nichts anders ist als Nebel und andere wäßrigte Dünste in der Höhe.

Im Frühlinge und Herbste, da mancherley verfaulte Körper Veranlassung zur Ausdünstung werden, giebt es oft ungesunde Nebel, die, wenn sie bald in irgend

einer Form niederfallen, dem weidenden Viehe gefährlich werden, ja oft Stoff zu einer weit um sich fressenden Seuche geben sollen. Deßwegen soll das Vieh zu solcher Zeit besonders mit Salz versehen, und ja nicht zu früh auf und zu spät von der Weide gebracht werden. Den Blüthen der Bäume sollen manche Nebel nicht sehr günstig seyn, und man will bemerkt haben, daß die Geschlechtstheile der Blüthen, worauf sie sich setzen, durch Stockung oder irgend einen Schaden zur Fruchtbarkeit ungeschickt werden, wodurch denn natürlicher Weise das Obst dahin ist. Deßwegen sind mehrere kluge Wirthe auf den Gedanken gekommen, allerley brennbare Materialien, die vielen Rauch geben, an einem Orte des Obstgartens, wo der Wind den Rauch durch die Bäume treibt, anzuzünden. Dieses Verfahren hat auch seine Gegner gefunden. Ich kann es aber hier um so mehr anpreisen, da ich mehrere Gärten gesehen habe, die, weil sie gewöhnlich wurden, eine Menge Obst erzeugten, während daß die nicht geräucherten und nahe dabey liegenden öde und leer stunden. Besonders gilt diese Bemerkung von mitten in Städten, bey Stadtmauern gelegenen, von hohen Mauren oder Gebäuden eingeschlossenen Gärten, in welchen der Rauch eher auf die Dünste wirken kann, als in großen freyliegenden Gärten, in welchen nicht nur an mehreren Orten angebrachtes Feuer erfordert wird, sondern auch durch ungehindert und stark wirkende Luft die beste Absicht, wegen ungewünschter Direktion des Rauches vereitelt werden kann. Sonst geben auch die Nebel ziemlich brauchbare Vermuthungen von bevorstehenden Wetterveränderungen, die wir auf den Artickel Wetterregeln verspahren wollen.

Neber, s. Bohrer.

Neger, Schwarze, fr. *Negers, Noirs.* Diese gehören hieher, insoferne sie eine Kaufmannswaare sind, mit welcher ein beträchtlicher Handel getrieben wird, und man wird hier um so mehr einige Nachricht von ihnen erwarten, da in unsern Tagen die Erleichterung ihres Schicksals ein Gegenstand vieler Berathschlagungen, besonders in Frankreich und England wurde und in letzterem Königreich eine eigene Gesellschaft *for the abolition of the Slavestràde* aufgestanden ist, die eine ähnliche in Frankreich nach sich gezogen hat. Es kommen diese Elenden aus Afrika und namentlich aus Nigritien, das sich auf beyden Seiten des Nigers über 400 deutsche Meilen in das Land hinein erstreckt, und werden von den Europäern in Guinea und den andern Küsten von Afrika abgeholt. Die Nationen, welche diesen Handel treiben, sind vorzüglich Franzosen, Engländer, Holländer, Schweden und Dänen; man darf aber auf die Engländer so viel rechnen, als auf die übrigen Nationen zusammen, weil sie großen theils auch die Spanischen Kolonien damit versehen. Die Stadt Liverpol allein brauchte lange zu ihrem Sklavenhandel jährlich über 100 Schiffe. Diejenigen Neger werden insgemein für die besten gehalten, die man vom grünen Vorgebürge, Angola, Senegal, den Königreichen Jalofe und Galland, Damel oder Damon, dem Flusse Gambia, Naiugard, Bar ꝛc. bekommt. Diejenigen, welche gesund, wohlgebildet sind, keinen Leibesfehler und noch alle Zähne haben, zwischen 17 und 30 Jahren, wenn sie Mannspersonen sind, und sind sie weiblichen Geschlechts, zwischen 13 und 25 Jahren stehen, nennt man Stücke für Indien, Köpfe für Indien, *Pieces ou têtes d'Inde*, und sie werden mit 25 und 30 Thalern, auch noch höher, an allerley diesen Völkern angenehmen Waaren bezahlt,

zahlt, als Brandwein, Eisen, Gefäßen von Zinn, Kupfer und Meßing, allerley Zeugen, Leinwand, Glasperlen, Kämmen, Spiegeln, Messern und s. w. Andere sind verhältnismäßig wohlfeiler. Diese Sklaven sind theils Gefangene im Krieg, theils werden sie aus Hungersnoth von den Ihrigen selbst an ihre Könige oder die Mächtigsten unter ihnen, und von diesen an die Europäer verkauft; manche überlisten einander selbst, und bringt einer den andern durch Betrug an die Europäischen Schiffe. Viele Kriege werden unter den kleinen Königen geführt, viele Einfälle in die Länder der Nachbarn unternommen, blos um Sklaven zu machen, weil man sie theuer an die Europäer verhandeln kann. Oft verkaufen die Könige ihre Unterthanen und Eltern ihre Kinder. Man rechnet, daß die Europäischen Nationen jährlich 110000. in die Amerikanischen Kolonien einbringen, und wohl noch 40000. werden in geheim eingebracht. Welche Entvölkerung für Afrika! ohne die Kriege in Rechnung zu bringen, welche der Negerhandel, wie schon gedacht ist, veranlasset. Cooper gibt die ganze Summe der Neger in Amerika auf 5 und eine halbe Million an, und eignet den Amerikanern und Engländern 1,500000. den Franzosen 400,000. den Spaniern 2,500,000. den Portugiesen 100, 000. den Holländern und Dänen eben so viele zu. Der jährliche Abgang ist gemeiniglich 3 vom Hundert, in den französischen Zuckerinseln 5 vom Hundert, in Barbados und Isle de France 5 von 80. Da nun meistens die Hälfte der Eingeschiften unter Weges oder an der Küste stirbt, ehe sie an Boord kommen, so kostet dieser Ersatz Afrika jährlich 300,000. und mit den vorhergehenden Kriegen wird er auf 500,000. geschätzt. In der That sind itzt schon die meisten Sklaven von den Nationen des innern Afrika, und

Augen-

Augenzeugen behaupten, in einigen Menschenaltern werde vielleicht auf Strecken von einigen hundert Meilen kein beträchtliches Volk mehr gefunden werden. Dann wird vielleicht der Negerhandel von selbst aufhören müssen.

So bald der Handel geschlossen ist, muß man eilen unter Seegel zu gehen, weil die Elenden, so lange sie den Anblick ihres Vaterlandes vor sich haben, aus Traurigkeit in Krankheit fallen und sterben, oder aus Verzweiflung sich selbst das Leben nehmen. Mit der Entfernung vermindert sich die Liebe zu ihrem Vaterlande in etwas, und das Spielen auf musikalischen Instrumenten ist das sicherste Mittel, sie aufgeräumt zu machen und von der Verzweiflung zurück zu halten. Indessen ist ihr Schicksal auf dem Schiffe höchst elend. Da das Interesse eines Kapitains auf dem Negerschiffe in der stärksten Ladung besteht, so häuft er diese Unglücklichen zusammen, so gut er kann. Ihre Behältnisse unter dem Verdeck sind meistens 5 Fuß hoch, werden aber noch in der Höhe von $2\frac{1}{2}$ Fuß durch eine Reihe von Brettern getheilt, und auf diesen Brettern liegen sie, immer zween an einander geschlossen, dicht neben einander, gleich den Büchern auf einem Gestelle, in unerträglicher Hitze und Gestank. Jedes Schwanken des Schiffes ist ihnen peinlich, da sie sich nicht bewegen können, ohne sich zu verletzen. Oft bricht ihre Angst in Wuth aus, und sie sterben, wie Fliegen; oft verbreiten sich ihre Krankheiten durch Ansteckung über das ganze Schiff. Von den grausamen Strafen, bey der geringsten Verschuldung, schweige ich. So schwimmen sie mit dem Schiff 4, 5, 6 und mehr Wochen lang nach dem Ort ihrer Bestimmung, und ihre Nahrung ist Grütze, Erbsen, Bohnen, Weineßig u. d. g. auch etwas Brandwein, nicht aus Menschlichkeit, sondern zu ihrer Erhaltung.

Bey

Bey ihrer Ankunft in Amerika werden die Mannspersonen (denn diese trugen nur die Ketten,) wieder abgeschlossen; sämtliche Sklaven vom Unflath und Ungeziefer gereinigt, und ihnen ein besseres Aussehen zu geben, an der Haut mit Oele oder Fett eingerieben. Sie überlassen sich nun einer kindischen Freude, vielleicht der letzten ihres Lebens; denn itzt werden sie verkauft, und jeder bekommt seinen Herrn, der ihn mehr oder weniger übel, selten menschlich behandelt. Man behauptet, es sey gefährlich mit ihnen allzugut umzugehen, und wirklich ist ihre Gemüthsart meistens hartnäckig, und man kann sie nicht in der Ordnung erhalten, wenn man alle Züchtigung aufgeben will; allein die grausame Behandlung der Europäer ist es vielleicht eben, die sie in die Verzweiflung stürzt und zuweilen wilde und wüthend macht, da sie bey weniger Härte beugsam und arbeitsam gewesen wären. Man gebraucht sie in Bergwerken, und noch mehr zu den Zucker- Tobacks- und Indigoplantagen, deren Arbeit Europäer und Amerikaner nicht aushalten könnten. Ein Feldsklave erhält zum wöchentlichen Unterhalt 3 bis 5 Quart Schweinbohnen oder Reis oder Indianisches Korn, nebst 3 bis 4 eingesalzenen Häringen, oder 2 Pfunden Böckelfleisch, und zum willkührlichen Gebrauch einen Gartenflecken von 30 Fuß ins Gevierte. Ihre Kleidung und zugleich auch ihr Bette ist eine weiße wollene Decke. Mit der Sonnen Aufgang werden sie von den Aufsehern mit Peitschenhieben zur Arbeit getrieben, und diese geht, ausser dem Mittag, bis zum Untergang der Sonne, unter den Drohungen der nämlichen Peitsche fort. Wenn sie krank sind, erhalten sie wöchentlich zweymal von jungen Aerzten, die sehr wohlfeil kuriren, Besuch, kein Wunder, wenn viele *radicaliter* und zugleich auch auf immer kurirt werden. Zuweilen

lassen

lassen sie ihre Herren auch im Christenthum unterweisen. Sie sind der größte Reichthum der Pflanzer, da der Ankauf in Amerika an dargegen gegebenen Waaren immer 37 bis 40 Pfund Sterlinge beträgt, und der, welcher ein Dutzend hat, kan immer für wohlhabend gelten, da sie sich, wenn sie einigermassen menschlich behandelt werden, in den dortigen warmen Ländern stark vermehren.

Ihre traurige Lage hat in unsern Tagen fast allenthalben Sensation erregt, besonders nachdeme Ramsey nach seiner Zurückkunft aus Westindien die Barbarey der Pflanzer gegen sie aufs lebhafteste schilderte. Man dachte darauf, nicht nur diese zu hemmen, sondern auch den ferneren Negerhandel abzustellen, der wirklich entbehrlich wäre, wenn man den bereits in Amerika befindlichen Sklaven bessere Wohnung und Kleidung, nebst mehreren Erhohlungestunden gönnete, sie menschlicher behandelte und ihre Ehen mehr begünstigte, da man, wenn ja Sklaven seyn müßten, dieselben wohlfeiler durch die Fortpflanzung erlangen könnte. Wenn sie nun auch weniger arbeiteten, so würden sie die Arbeit länger dauern. Allein in Frankreich hinderten es die Westindischen Kolonien, in England das Interesse der Kaufleute, besonders der Stadt Liverpol, daß noch wenig gedeyhliches ausgerichtet werden konnte. Nur der Nordamerikanische Freystatt that mehr, als daß ers bey Debatten und Diskußionen bewenden ließ.

Es fehlte auch nicht an Vertheidigern des Negerhandels, deren Gründe aber bey weitem nicht hinlänglich sind, die Stimme der Menschheit zu überräuben: „ Man könne die Neger in den Zuckerplantagen nicht entbehren, “ aber doch entbehrt man sie in Cochin-China, so wie vor einigen Jahrhunderten in Sicilien? „ Es seyen diese Sklaven blose Verbrecher

cher und Schuldner oder Kriegsgefangene, die man ausserdem getödtet hätte. " Das erstere ist falsch, und das letztere ein schlechter Beweis, da gegenwärtig die Kriege in Afrika geführt werden, um Sklaven zu machen, hingegen ausserdem unterbleiben würden, und man noch oben drein die Gefangene tödtet, die zum Verkaufe nicht tauglich sind. „ Sie würden bey dem ausserordentlichen Despotismus in Afrika kein besseres Schicksal gehabt haben. " Allein, warum gerathen sie bey Verlassung ihres Vaterlandes in Verzweiflung, und ist nicht gerade durch diesen Handel der Despotismus aufs höchste gestiegen, da etwa sonst ein König dem Unterthanen nur seine Tochter zur Beyschläferin nahm? „ Die Kriege in Afrika seyen seitdem nicht mehr so blutig wie sonsten. " Aber desto häufiger, und betreffen meist schuldlose Völker! „ Die Abstellung des Negerhandels sey ein Eingrif ins Eigenthumsrecht. " Und doch gehet dieses höchstens auf die, welche man gekauft hat, nicht auf die, welche man etwa künftiges Jahr kaufen wird? „ Die Neger seyen an sich eine niedrigere und schlechtere Menschenrace. " Desto schlimmer für sie, soll man sie darum mißhandeln?

Kurz, man siehet aus dem allem, daß Großmuth und Menschlichkeit am meisten da ihre Rechte behaupten, wo man — Nutzen, wenigstens keinen Schaden davon hat, besonders bey handelnden Nationen.

Nehen oder **Nätherey**, ist eine weibliche Wissenschaft, allerley Zeug, Leinewand, Cattun, Kammertuch u. s. w. theils zur Festigkeit theils zur Zierde vermittelst der Nähnadel auf verschiedene und oft sehr künstliche Art mit einem Faden zu säumen, bald schlechtweg zu bestechen, zu umschlingen, zu durchziehen, zu hohlnadelu, zu steppen, Knötchen auf-

aufzusetzen; bald aber nach Art der Maler allerley Figuren, Blumeu, Gänge, Züge u. s. w. mit weißen, wie auch bunten Farben darauf zu entwerfen. Diese Arbeit pflegt man abzutheilen in die gemeine häusliche, dergleichen die Hausnath; und die künstliche, so man auch die Maler- oder Bildernath nennet. Beym Nähen selbst kommt es darauf an, daß man jedesmal der gehörigen Ordnung sich bediene, damit nämlich die Stiche, wie es die Sache fordert, genau neben und hintereinander folgen; zum zierlichen Nähen gehört aber noch besonders ein geschickter Umriß oder Muster des zu bearbeitenden, weßwegen eine mehr als gemeine Nätherin etwas von der Zeichnungskunst verstehen soll. Die Geräthschaft, die zur Ausübung erfordert wird, besteht in mancherley Steck- und Nähnadeln, Fingerhut, Fingerreif, Scheere, Trennmesser, kleinen Pfriemen, in die Schnürlöcher damit zu stechen, Reißbley oder Kohlen, Nähzeug oder Gestecke, Nähpult, Nähküssen, Nähramen u. s. w.

Nelken, s. Nägelein.

Nerven, l. *Nervi*, sind weißlichte, markichte Stücke, die aus dem Gehirn und Rückenmark entspringen, sich in alle fleischigte Theile des Körpers verbreiten, und Werkzeuge der Empfindung sind; und dieses letzteren Umstandes wegen ist nicht alles Nerve, was weiß aussieht, welche Farbe auch Flechsen und Bänder haben, die vormals, und auch in unsern Zeiten von Unwissenden gar oft für Nerven gehalten wurden, wenn sie gleich von deren Statur und Bestimmung gar sehr verschieden sind.

Nessel, l. *Urtica*, fr. *Ortie*. Eine nähere Beschreibung der hieher gehörigen Pflanzen wird um so mehr entbehrlich seyn, da sie fast an allen Zäunen, Mauren, Küchengärten u. s. w. bey uns wachsen, und von jedermann dem äußerlichen Ansehen nach

gekannt sind. Wir übergehen hier billig alle Nesselarten außer den wilden, und zu diesen gehöret

1) **Die gemeine oder große Brennnessel,** *Urtica divica, L.* Sie hat herzförmige Blätter, die männlichen und weiblichen Blüthen stehen auf besondern Pflanzen, und erreicht eine Höhe von 3 Schuhen. Ihre Wurzeln dauren den Winter aus, und gehen tief in die Erde. Die zarten Keime können im Frühjahr wie Hopfenkeime als Salat genossen werden. Junge Nesseln, klein gehackt und mit Kleye oder schlechtem Mehle vermischt, giebt für die jungen Gänse ein gar brauchbares und gedeyhliches Futter. Wer sich die Mühe geben will, Saamen zu sammeln, soll mit einer Hand voll, den Pferden öfters gegeben, sie schön und gesund erhalten können. Ehedem hat man sich auch viele Mühe gegeben, aus denen wie Hanf oder Flachs zubereiteten Stängeln eine Leinwand zu verfertigen, die man **Nesseltuch, Nesteltuch**, genennet hat; heut zu Tage ist dieser Eifer selbst in der Picardie in Frankreich, wo es gar viele Nesseln giebt, erloschen, und das heut zu Tage sogenannte **Nettteltuch** ist etwas ganz anderes, s. diesen Artikel.

2) **Die kleine Brennnessel, Eiter- oder Heiternessel,** *Urtica urens, L.* Ihre Blätter sind eyförmig und haben lange Zähne. Sie wächst etwa eine halbe Elle hoch, ist jährig und in Gemüß- und Blumengärten schädlich. Sie brennet so gut, wie die erste Art, und in dieser Rücksicht ist zu bemerken, daß demjenigen, der beyde Gattungen angreifen will oder muß, alsdann kein Schade wiederfahre, wenn er sie herzhaft mit den Fingern druckt und auf einmal wieder los läßt. Demjenigen aber, der durch den mit ihren Stacheln in die Haut gebrachten scharfen Saft gebrennet wird, mag Baumöl auf die Wunden geschmieret, die Schmerzen lindern.

Um

Um des gleichen Namens willen mag auch hier mit wenigem die taube Nessel, *Lamium album*, *L.* abgehandelt werden. Ihre Stängel und Blätter gleichen gar sehr der großen Brennnessel, nur werden erstere nicht leicht so hoch, und letztere nicht so dunckelgrün. Weil sie nicht brennen und doch den Nesseln gleichen, heißen sie taube oder todte Nesseln. In den großen weißen Blumen, deren viele in einem Quirl beysammen sitzen, finden sich vier ungleiche Staubfäden. Wenn die Pflänzchen im Frühjahr noch klein sind, sollen sie mit andern Gemüsen gekocht, nicht übel schmecken, und überdieß noch gute Einflüsse auf die Gesundheit zeigen. Die Blüthen sind in den Apotheken wegen der Meinung, daß sie auf den Harn, die monatlichen und Kindbetterreinigungen treiben, noch immer vorzufinden. Eben diese Blüthen sind für die Hühner ein sehr angenehmes Futter, sie gehen ihnen sehr stark nach, und fressen eine Menge mit Begierde; sollen aber auch, wie manche Wirthinnen bemerkt haben wollen, gesund davon bleiben, und im Eyerlegen nicht unfleißig seyn. Die Blüthezeit fängt im May an, und die Nesseln selbst wachsen an Zäunen und Grasplätzen gar häufig. Sie gehört unter die vorzüglichen Bienenkräuter.

Nest, s. Vogelnest.

Nestling, so nennen die Falkonier einen jungen Raubvogel, der aus seinem Neste genommen worden, um zur Baiz abgerichtet zu werden.

Netto ist ein Kaufmannswort, und bedeutet das reine Gewicht oder Schwere einer Waare, die nach Abzug der *Tara* oder der *Emballage* übrig bleibt.

Netz ist 1) in thierischen Körpern eine hangende, ziemlich breite und lange dünne Haut, die mit vielem Fett untersetzt ist, und innerhalb dem Sack des Darmfelles über den Gedärmen ausgebreitet

liegt. Lat. *Omentum.* Der Nutzen des Netzes bestehet darinne, daß durch seine Fettigkeit die Gedärme immer schlüpfrig, und auch wie andere wollen, warm erhalten werden. Die Netzwunden sollen nicht gefährlich seyn, weil man bey Bauchwunden öfters ganze Stücke desselben ohne Schaden habe wegschneiden können. Bey Pferden aber hat man vielfältige Erfahrungen, daß sie durch zu sehr angestrengtes Ziehen oder falsche Sprünge plötzlich todt zur Erde gefallen sind, und demohngeachtet ward bey ihrer Oefnung selten etwas anders als ein zersprengtes Netz bemerkt. Die Netze des kleinern Schlachtviehes sind in der Haushaltung nützlich. So bedient man sich z. B. der Kälber- und Schweinsnetze, Leberkuchen, oder allerley Gehäcke von Fleisch und dergleichen durch Einwicklung in dieselbigen in einen Körper zu verbinden, oder auch das Schweinsschmeer darinnen aufzustellen.

2) **Netz oder Garn**, heißt ein gewißes, von zartem oder starkem Zwirn oder Bindfaden mit weiten oder engen Maschen verfertigtes Gestricke, vierfüßige Thiere, Fische und Vögel zu fangen. Der Netze giebt es gar mancherley Arten, welche vom Gebrauche, der davon gemacht werden soll, bestimmet werden. Und darauf beruht es denn, was für eine Stärke, Länge, Weite und Form ihnen gegeben werden soll. Die besondere Arten s. unter den erforderlichen Artickeln. Die Kunst Netze gut zu erhalten, besteht in der Sorgfalt, sie nie lange, besonders im Sommer, im Wasser liegen zu lassen, weil sie davon mürbe werden; in der kühlen Jahreszeit hingegen schadet es ihnen nicht, wenn sie manchmal 48 Stunden im Wasser liegen, mit dem Bedinge, daß sie, auf Stangen oder Stricken hängend, wohl getrocknet werden. Sonst müssen sie auch sorgfältig vor den Mäusen bewahrt, und sobald

auch

auch nur der mindeste Schade davon zu vermerken ist, mit Mühe ausgebessert werden.

In Rücksicht auf die Farbe der Netze, färbt man die zum Fange mancher Vögel gehörigen grün, braun oder gelblicht, damit sie sich weniger fürchten.

Zur **braunen** Farbe werden sie in Gärberlohe gesotten; zur **grünen** nimmt man grünes Korn, stößt es zu einem Safte und legt das Netz darein; zur **gelben** aber wird es mit Schöllkraut stark als mit Seife gerieben, und zum Trocknen aufgehänget.

Netzjagen sind Jagden, in welchen das Wild mit Netzen gefangen wird. Dieses geschieht besonders dann, wenn man wünscht, es zu irgend einer Absicht lebendig zu erhalten. Da wird dann vorher ein Stück Waldes mit Tüchern umstellet, und das darinnen enthaltene Wild wird in die Netze gesprenget, die mit den Furkeln so fanghaft gestellet sind, daß sie abfallen, und das Wildpret sich verwickeln möge. Diese Netze nennt man auch den leichten Jagdzeug.

Netzkammer ist bey manchen Brauhäusern ein besonders mit steinernen Platten ausgelegtes Gemach, in welchem das Malz, ehe man es zum Schroten in die Mühle schaffet, eingenetzet wird.

Neubruch, Neureut, Rodeland heißt ein vorher nie angebaut gewesenes Stück Land, welches ausgerottet, umgerissen, urbar gemacht und angebauet wird. Umgerissene, und zu Aeckern gemachte Gärten und Wiesen, die doch vorher schon Baugüter waren, kann man so wenig zu Neubrüchen rechnen, als solche Stücke Landes, wo noch sichtbares Ackermaas und Furchen vorhanden sind.

Was das Geschäfte des **Urbarmachens** selbst anbelangt, so bezielet dasselbe die Zubereitung des Landes zum Pflanzenbau, und bestehet darinnen, daß das wilde ungebaute Land aus seinem rohen Zustande herausgehoben werde. Und da muß der Boden

zuerst gereiniget werden. Denn es können sich Bäume, Sträucher, Heide, Moos, Anhöhen, Steine u. s. w. darauf vorfinden. Bäume auszurotten dürfte in den meisten Gegenden gegenwärtig nur da zu rathen seyn, wo das Verhältnis der Wälder gegen die übrigen Grundstücke zu stark ist. Nadelhölzer, welche flach wurzeln, sind leicht auszuroden. Aber Laubholzarten kosten schwere Arbeit; denn es kommt alles darauf an, daß die Wurzeln heraus kommen. Dies vermag nun keine Hebelade oder Stockwinde zu leisten. Mit Pulver zu sprengen, wenn es nicht zu kostbar wäre, gienge vielleicht noch am geschwindesten. Dabey hat man denn dahin zu sehen, daß erst alle Thau- und Nebenwurzeln aufgesucht, abgehauen, sodann aber der Stock untergraben und die Pfahlwurzel tief abgehauen wird. Gute Hebel, Karste, Pickel, Hauen und Aexte sind dazu nöthig.

Der Heideboden ist gewöhnlich der magerste, kann aber doch mit Nutzen angebauet werden, wenn man nur Einsicht, Kräfte und guten Willen dazu hat. Ob es aber rathsam sey, wie man besonders mit großen Heiden verfahren müsse, ob es dem übrigen Staatsinteresse gemäs sey, ob die Kammer dieses Geschäfte übernehmen oder andern überlassen solle, ob man die Heide in Wiesen, Aecker oder Wälder verwandeln solle, sind lauter Fragen, deren Beantwotrung lokale Umstände und politische Staatsverhältnisse bestimmen müssen.

Will man Waldungen anlegen, so sind dazu Kiefern und Birken, besonders aber die Kastanieneiche vorzüglich tauglich, jedoch so, daß sie nicht sowohl gesäet als gepflanzet werden. Will man Ackerbau oder Wiesen machen, so wird die Heide abgehauet und der gereinigte Boden im Herbste geschälet; die abgeschälten Rasenhaufen selbst werden verbrennet;

net; die Asche wird über das Feld ausgestreuet, eingeackert und sodann mit tauglicher Saat, Grassaamen und dergleichen bestellet.

Bey gemeinen Hutplätzen ist das Rasenbrennen nicht nöthig, sie müsten denn schweren kalten Boden haben; sondern man läßt die Rasen lieber umgekehrt mürbe werden und faulen. S. F. L. Walthers Lehrbegriff der deutschen Landwirthschaftswissenschaft, Gießen, 1790.

Brücher, Sümpfe und Moosschocken urbar zu machen, ist da, wo es nicht gar zu sehr an urbarem Lande fehlt, nicht wohl dringend anzuempfehlen, weil es durch eine Menge Menschenhände, durch Gräben, Kanäle, Zufuhr von Holzbüscheln, Steinen u. dergl. und durch öfteres gänzliches Mißlingen der Arbeit, wegen allenthalben sich verbreitenden Quellen eine kostspielige und abschreckende Arbeit ist. Die Umstände jedes Ortes müssen hier der beste Rathgeber seyn.

Neubrüche, die guten Boden haben, bey ihrer Urbarmachung öfters geackert, und deren Schollen, wenn sie durch Pflug und Egge nicht zu zwingen wären, mit Hauen, Schlegeln, oder durch Walzen, die eiserne Zähne haben, zertrümmert worden sind, bleiben mehrere Jahre, auch ohne Dünger, sehr fruchtbar. In den etlichen ersten Jahren, bis das Erdreich seine Rohheit verliert, bauet man gerne Haber darauf. Geschwinder wird aber der Boden den erfoderlichen Grad von Lockerheit erhalten, und von dem Unkraut befreyet werden, wenn man solche Gewächse darein pflanzt, welche fleißig behackt und gehäufelt werden müssen, als Kraut und Erdäpfel. Eine Hauptregel bey Neubrüchen ist es übrigens, sie vor dem Anfang des Winters umzureißen, damit sie durch den Frost recht ausgezogen und mürbe werden.

Neugereuthzehende, s. Novalzehende.

Neunauge, Bricke, Brücke, *Petromzon fluviatilis*, *L.* eine Fischart, die einige für eine von den Lempreten verschiedene Gattung, andere aber für eine blose Abart halten wollen, die sich durch einen kleinern Körper und schwarze Queerstreiffe unterscheidet. Sie hält sich in Flüssen und Strömen auf, und wird von Martini bis Ostern häufig gefangen, besonders in Liefland, Pommern, Bremen im Lüneburgischen, Mecklenburgischen u. s. w. wo der Ueberschuß gebraten, mit Eßig und Lorbeerblättern in Fässer eingelegt und versendet wird. Das Fleisch dieser Fische ist leichter zu verdauen, als das der Lampreten, s. diesen Art.

Neunköder, Würger, ein kleines Raubvogelgeschlecht, von dem man bey 30 bekannte Arten hat. Beym Linnee führt es den Namen *Lanius*. Es wird gekannt an seinem wenig gekrümmten Schnabel ohne Wachshaut, dessen Spitze mit einem kleinen scharfen Zahn versehen ist. Die Zunge ist gespalten. Die Füsse sind beschaffen, wie bey andern Raubvögeln, doch nicht so stark und blos. Sie sind eben so raubbegierig und kühn, als die größten Raubvögel, ob sie gleich nicht größer als eine Amsel, ja einige Arten noch kleiner sind. Sie zerfleischen alles, was sie anfallen, überwältigen Vögel, von denen sie an Größe weit übertroffen werden, und vertheidigen sich auch gegen größere Raubvögel. Man heißt sie Neunköder, weil sie mehrere Thiere umbringen sollen, ehe sie davon zu fressen anfangen. Sie nähren sich auch sehr stark von Insekten, und etliche Arten zählet man, die einzig und allein davon leben. Und um deßwillen wiegt der Vortheil, den sie in Gärten und auf dem Felde gewähren, wenn sie Maykäfer, Reutwürmer oder Werren und andere schädliche Insekten verzehren,

ren, den Schaden gar weit auf, den sie im Sommer durch Beraubung der kleinern Vogelnester, und im Winter durch Verzehrung manches kleinen Vogels anrichten. Die bey uns bekanntesten Arten sind:

1) **Der große Neunköder, die Bergelisten,** *Lanius Excubitos*, *L.* er hat einen keilförmigen, an den Seiten weißen Schwanz, einen grauen Rücken, und schwarze mit einem weißen Flecke gezeichnete Flügel. Er bemüht sich fleißig, die größern Habichte wahrzunehmen, und warnet durch seiu Geschrey zugleich die kleinern Vögel, daher heißt er auch **Wächter.** Er horstet in bergichten Gegenden auf Bäumen, wird aber auch, wiewohl in minderer Anzahl, in Ebenen angetroffen. Die Jungen füttert er Anfangs mit Insekten, dann aber auch mit zarten jungen Vögeln, die er besonders in dichten Gebüschen fleißig aufsucht. Im Winter bleibt er bey uns, und nährt sich von allerley Vögeln, und kann auf Vogelheerden leicht gefangen werden.

2) **der rothköpfige Würger, Finkenbeißer,** *Lanius Collurio*, *L.* hat einen zugerundeten Schwanz, rothbraunen Hinterkopf und Nacken, und schwarzbraunen Rücken. Das Weibchen ist oben ganz grau. Diese Art lebt von Finken, Mäusen, Käfern und andern Insekten. Sie hat ganz besonders die Gabe, alle Singvögel im Gesange nachzuahmen, welches ihr zu ihrem Raube um so eher verhelfen kann, weil ihr die Geschwindigkeit fehlt, denselben mit Gewalt zu betreiben, und deßwegen andere Vögel mit List anlocken und zur Hand bringen muß. Selbst im Kefige befleißiget sie sich, nicht nur Vogelstimmen, sondern auch anderes Geräusche nachzuahmen, weßwegen sie auch oft gehalten, und mit Fleische genähret wird. Im Winter bleibt sie nicht bey uns, wie auch die folgende

3te Art, der kleine Neunköder, Dorndreher, *Lanius minor*, *L.* Er brütet in dornichten Gebüschen. Das Männchen ist auf dem Rücken rothbräunlicht, und hat sonst die Zeichnung wie die erste Art; das Weibchen ist grau gesprengt, wie die Jungen, die aus rothgesprengten Eyern kommen, deren das Weichen 6 bis 7 in ein mit Gras, Moos und Wolle gebautes Nest legt. Diese Art lebt blos von Insekten und von Früchten, als Kirschen u. dergl. und ist wie die vorige eßbar und wohlschmeckend.

Neureut, s. Neubruch.

Niederreißen, Demoliren, Abtragen, fr. *Démonter*. Diese Kunstwörter gebrauchen die Werkleute bey dem Bauen unter gleicher Bedeutung, und verstehen darunter das Abheben und Niederreissen, auch Zerstöhren der alten Gebäude oder anderer Werke. Für so leicht man dieses halten sollte, so vielen Schwürigkeiten ist es oft unterworfen, wenn man entweder den Gebäuden nicht beykommen kann, wie man will, oder wenn ihre Verbindung sehr gut ist. Diese Schwierigkeit hat man bisher in Abhebung alter Thürme und Mauern gefunden, welche sich oft nicht mit Stahl und Eisen gewinnen lassen. Denn man getrauet sich nicht, sie mit Pulver zu sprengen, weil man befürchtet, die darneben stehenden Gebäude zu beschädigen. Die von den alten Römern und Gothen übrig gebliebenen Gebäude sind selten anders als durch Erdbeben oder Schießpulver, oder durch die Elastizität der Wurzeln der in ihren Fugen gewachsenen Bäume zertrennet worden. Das Schießpulver übt so große Gewalt aus, daß es die benachbarte Gebäude zuverläßig beschädiget, wenn man seine Gewalt nicht gut zu dirigiren und zu mäßigen weiß. Man hat aber Beyspiele,

spiele, besonders von Berlin, daß man es mitten in den Städten ohne Nachtheil anwandte. Es kommt alles an, 1) auf eine der Größe des Widerstandes proportionirte Ladung mit Pulver; 2) daß nicht die ganze Mauer auf einmal, sondern ein Theil nach dem andern gesprengt werde; 3) daß das Pulver an dem Ort angebracht werde, wo es weder ausreissen noch das Gebäude allzusehr erschüttern kann; 4) daß es dergestalt in den zu sprengenden Theil gebracht werde, daß er nicht in die Höhe getrieben, sondern nur erschüttert werde, und an denjenigen Ort hinfalle, wo man es haben will. So können bey einem alten Thurme die Mauern der Stockwerke eine nach der andern, von Etage zu Etage also gesprengt und abgehoben werden, daß der gesprengte Theil allezeit inwendig in den Thurm fällt. Bey durchaus gemauertem Mauerwerk können auf solche Art die Gebäude so sicher als auf irgend eine andere abgehoben werden, wenn man nur mit dem Pulver wohl umzugehen und es nach erwähnten Erfordernissen zu behandeln weiß. Ist aber das Mauerwerk innen nicht mit Mörtel ausgemauert, sondern blos mit Steinen ausgefüllt, wie man nicht selten antrift, so ist die Zuflucht zur Elastizität des Holzes zu nehmen. Man macht Keile von trockenem Holze, treibt sie in die mit dem Zweyspitz gemachten Fugen der Mauern, nätzet sie alsdann wohl mit Wasser, so werden sie quellen und das Gemäuer mit Macht auseinander treiben.

Nieren, lat. *Renes*, sind in thierischen Körpern fleischigte röthliche Theile, welche zu beyden Seiten unter der Leber und Milz inwendig auf den Lendenmäuschen liegen. Ihr Wesen bestehet aus vielen Adern und Drüsen, welche das salzige Wesen vom Geblüte scheiden, und zur Harnblase durch die Harngänge führen. Die Nieren des Schlachtviehes sind

auf

auf mancherley Art zugerichtet, eine sehr geniesbare Speise, besonders aber die Nieren der Kälber, die mit dem daran sitzenden Fett, als das beste vom Kalbe, gebraten genossen werden.

Nierenbrand, eine Entzündung des Unterleibes, der besonders die Nieren, und zwar entweder nur einen oder beyde angreift. Man hat ihn besonders bey Pferden bemerket. Er kann sowohl durch äusserliche Beschädigung, als durch verschiedentliche innerliche Ursachen veranlasset werden. Die Anzeigen dieser Krankheit haben mit den übrigen Entzündungsarten fast alles gemein, und deßwegen ist sie schwer zu erkennen. Denn darauf, daß das Thier mit Schmerzen harnet, ist nicht zu zählen, weil ein Fehler in der Harnblase das nämliche ohne Entzündung verursachen kann. Eine sicherere Anzeige ist die, wenn das Thier bey ausserordentlicher Hitze, nebst dem schweren Harnen, nicht leicht stehen oder gehen, ja sich selbst nicht aufrichten kann. Es ist dabey munter um den Kopf, frißt und säuft auch, giebt aber zu gewissen Augenblicken seine Schmerzen durch besonderes Schlagen und Unruhe zu erkennen. Das Uebel dauert selten über sechs bis acht Tage, und wenn nicht Hülfe geschaffet wird, endigt sichs mit dem Tode. Diese Hülfe bestehet in denen im Artickel **Entzündung** fürgeschriebenen Mitteln, unter welchen die Aderläße, reichlich wiederhohlt, die erste Stelle behauptet.

Nierenstollen, Nierenfett, ist bey den Rindern das von den Nieren abgenommene Talch, welches feiner und schmackhafter ist als das übrige Unschlitt, und deßwegen auch zur Zubereitung mancher Speisen genützt werden kann. Besonders gerne bedient man sich desselben bey Eßiggurken, die man lange aufbewahren will. Da wird nämlich das Gefäß, in welchem die Gurken im Eßig liegen, mit diesem Fette zuge-

zugegossen, um dadurch der Luft und Fäulnis zu wehren.

Niesen, lat. *Sternulatio*, kann durch starke Flüsse, Gerüche, kalte Luft u. s. w. erreget werden. Es bestehet diese Handlung thierischer Körper darinne, daß nachdem das Athmen ein wenig aufgehalten worden, die Luft aus Mund und Nase auf ein oder mehrere male gewaltig ausgestossen wird. Durch die dadurch geschehende Erschütterung des ganzen Körpers wird besonders der Schleim und Rotz in der Nase und allen Höhlen des Kopfes los gemacht, und nach und nach ausgeleeret; weßwegen auch mit Vorsatz im Schnuppen und Hauptflüssen gelinde Niesemittel von allerley Kräutern, worunter besonders der Toback gehört, mit Nutzen gegeben und genommen werden.

Nieswurzel. Bey den Alten giengen gar viel Pflanzen unter diesem Namen. Wir aber kennen derselben nur wenige, und hier sollen nur zweye, und zwar verschiedenen Geschlechts, berühret werden.

1) Die schwarze Nieswurzel, lat. *Helleborus niger*, *L.* giebt Wurzeln, welche aus einem dicken Kopfe sehr viele kleine, etliche Zolle dicke Fasern gehen lassen; sie sind von aussen schwarz, innerlich weiß, ohne Geruch, aber von scharfem Geschmacke. Das Geschlecht dieser Pflanze hat eine fünfblätterige Blume mit vielen Staubfäden und Saftgruben, und fünf bis sechs Kapseln. Unsere Art unterscheidet sich durch einen Schaft mit wenig Blumen und fußförmige Blätter. Sie wächst in den Pyrenäischen und Apenninischen Gebürgen, und wird bey uns hier und da in den Gärten gebauet, wo sie sich durch Zerreißung der Wurzeln in sandigtem Grunde gar gerne vermehrt.

Die Alten beauchten sie häufig als ein stark bewegend und reinigendes Mittel. Uns hat die Erfah-

rung

rung gelehret, daß die Wurzeln heftig und auf den Stuhl wirken, und in geringerer Menge gegeben, stark auflösen. Man braucht sie itzt fast gar nicht mehr. In Milch gesotten sollen sie Mucken, und gepülvert mit Honig und Mehl vermischt, Mäuse tödten; aber auch dazu giebt es kräftigere Mittel.

2) Die weiße Nieswurzel gehört zum Geschlechte *Veratrum*. Dieses hat eine sechsblätterigte, irreguläre Krone, mit eben so vielen Staubfäden als Blättern, drey Staubwegen und drey Kapseln. Die gemeine weiße Nieswurz wird an ihren traubenweise beysammen stehenden und sich aufrecht haltenden Blumen erkannt. Sie wächst im gemäßigten Theile Europens, auch noch in Schlesien. Man braucht die länglichte, von aussen aschgraue und innen weiße Wurzel, die nicht sonderlich scharf, aber gesalzen und bitter schmeckt, und hielt ehehin dafür, daß sie zum Purgieren dienlich sey. In neuern Zeiten aber haben mehrere gelehrte Naturforscher und Aerzte erfahren, daß diese Wurzeln für thierische Körper ein Gift sind. Und deßwegen stimmt jeder Weise mit dem großen von Haller gar gerne ein, welcher spricht: Da wir so viele sichere Mittel haben, so möchte ich ein Gift nicht gerne brauchen. Einige thun sie unter Niespulver, da ist aber eine sehr schwache Gabe hinreichend, die Folgen eines zu starken Nießens nach sich zu ziehen. Wer sie unter Lauesalben mischt, räumt ihr die beste Stelle ein.

Nösel, Nößel oder **Oesel**, fr. *Chopine*, ist in Deutschland, sonderlich in Sachsen ein kleines Maas, nach welchem flüßige Dinge ausgemessen werden. Es hält ein halb Maas, Quart oder Kanne, und wiegt nach Apothekergewichte ein Pfund. Anderswo heißt es ein Seidlein, und am Rhein, in der Schweiz u. s. w. ein Schoppen.

Nothbau heißen die Jäger eine Fuchsgrube oder Bau, die von jungen, von ihren Aeltern vertriebenen Füchsen, oft in freyen ebenen Kornfeldern angeleget wird.

Nothreif wird von dem Getraide gesagt, wenn die Halme vor der Zeit bey einfallender und anhaltender Dürre unten von der Erde auf dürre und reif werden.

Nothstall, ein starkes hölzernes Gerüste bey den Schmieden, welches dazu dient, unbändige Pferde, die sich nicht gerne beschlagen u. s. w. lassen, vest zu machen, daß sie sich nicht widersetzen können. Ein Pferd, welches noch auf irgend einer andern Weise einer Besserung fähig scheint, soll man ja durch dieses Mittel nicht noch wilder und unbrauchbarer machen. Ein solches hingegen, welches auf keine andere Weise zu beschlagen wäre, müßte freylich, ehe man sich Leibes- und Lebensgefahr unterwerfen möchte, dieser Zucht überlassen werden, die so lange nothwendig bleiben wird, als wir von denen, die dagegen eifern, nicht eine bessere an ihre Stelle bekommen.

Novalzehende, Neugereutzehende, Neubruchzehende, heißt der Zehende von denjenigen Früchten, welche auf Neubrüchen oder Neugereuten gebauet werden. Nach katholischen Grundsätzen gehört dieser Zehende dem Universaldezimator der Markung, nach protestantischen Prinzipien aber dem Landesherrn, welcher sich auch in allen protestantischen Reichsländern in dessen Besitz befinden wird. Auch so gar den kleinen Bruchzehenden beziehet der Landesherr, wenn schon die Pfarrey den Brachzehenden in der Markung hergebracht hat; doch aber verstattet man insgemein den Pfarrern den Genuß des Novalzehendens in den ersten 3 Jahren, wenn sie bey dem Landesherrn darum suppliciren.

November. In diesem Monat giebt es folgende wirthschaftliche Verrichtungen.

I. In den Küchengärten.

Da können itzt die Beete gedünget und der Dünger untergegraben werden. Zum Gebrauche zu Mistbeeten wird Pferdemist und gute Erde auf Haufen gefahren, damit sie zur Zeit des Gebrauchs vorhanden seyen. Das Wurzelwerk, dergleichen die Rettige, Petersilien, Sellerie u. s. w. sind, kann noch aus der Erde genommen, und entweder in Gruben gegraben, oder in guten Kellern und Gewölben in feuchte Sandhügel geschlagen werden. Das in den Winterungsbehältnissen bereits befindliche aber muß fleißig durchsucht werden, ob nichts durch Mäuse oder Fäulnis beschädigt werde. Ersterem ist durch Gift und Fallen, letzteren durch Wegnahme des Verfaulten vorzubeugen, damit die Seuche nicht weiter greife.

II. In den Obstgärten.

Im Anfange des Monats, ehe noch die Fröste stark erscheinen, ist die beste Zeit, Fruchtbäume zu versetzen, die wie bekannt, so viel möglich, mit unbeschädigten Wurzeln aus der Erde gebracht werden sollen. Wer die Mühe nicht scheuet, kann, wenn die Erde etwa eines starken halben Schuhes tief gefroren ist, junge Bäume, die nicht zu tief gewurzelt sind, samt großen zusammenhängenden Klumpen ausheben und so versetzen, welches ihnen natürlich in ihrem neuen Lande, zu weit schnellerem Gedeyhen und Wachsthum gereicht. Eben sowohl können itzt allerley wilde Bäume, Linden, Vogelbeeren u. s. w. wie auch allerley Sträucher zu Hecken, Alleen u. dergl. gepflanzet werden. Die Bäume sind itzt zu lüften, zu umgraben und wohl zu düngen; das Flechtenmoos, welches dieselben entkräftet, muß mit einem krummen stumpfen Messer oder

mit

mit einem wollenen Lumpen abgemacht werden. Die jungen Bäumchen, die in nicht wohl umzäunten Gärten stehen, müssen nothwendig mit starkem Stroh und Dornen umbunden werden, damit sie nicht von den Hasen, oder auch von zu großer Kälte beschädiget werden. Von Johannissträuchern, Rosenstöcken und dergleichen Sträuchern soll man ja das abgefallene Laub fleißig zusammenharken, auflesen und entfernen, weil fast jede Gattung seine eigenen Raupen hat, die dem Keime nach von den Schmetterlingen in die Blätter verpflanzt wurden, und ausserordentlich schädlich sind, wenn sie nicht im Ey getödtet werden. Eben dieses gilt von den Obstbäumen, auf welchen aber die mit Raupeneyern versehenen Blätter sitzen bleiben, und daher mit dem Raupeneisen abzubrechen und zu verbrennen sind. Letztere Beschäftigung kann bis in den März alle Monate hindurch vorgenommen werden. Die Zwerg- und Spalierbäume müssen itzt auch mit Decken versehen werden, wozu Stroh, Schilf und auch Zweige von Tannen und Fichten herrlich dienen. Jedoch ist zu beobachten, daß man's mit den Bäumen nicht zu gut meyne, und um den Stamm viel Stroh häufe, weil öfters Mäuse darinn quartieren, die zur Zeit der Noth alle Rinde abschälrn, und die schönsten Bäume verderben können.

III. In den Weinbergen.

Nach verrichteter Weinlese werden die Pfähle ausgezogen und an den gehörigen Ort gebracht, die Stöcke in den Gruben gedünget, und auch wieder gesenket, wenn das Holz reif ist, und es sich sonst thun läßt. An mehreren Orten ist auch der Gebrauch eingeführt, noch in diesem Monate an warmen Tagen die Weinrebe zu decken.

IV. In den Wäldern und Gehölzen.

Von der Hälfte dieses Monats an bis zu Ende des Januars ist die beste Zeit, gutes Bauholz zu fällen und einzufahren. Die Hopfenstangen, Latten und Leiterbäume werden natürlich nur da ausgehauen, wo das Holz zu dicht stehet. Wo es gewöhnlich ist im Herbste Brennholz zu fällen, kann dieses, falls es gut Wetter wäre, und der Anspann nichts zu thun hätte, nach Hause geführet werden. Das Laubrechen nimmt itzt seinen Anfang, ist aber nicht wohl mit scharfen Rechen zu gestatten, weil der Nachwuchs dadurch beschädigt oder gar verdorben wird.

V. Bey der Viehzucht, Fischerey und Jägerey.

Mit der Fütterung des Viehes ist darauf zu sehen, daß alles, was nicht lange aufbehalten werden kann, oder auch das schlechtere zuerst verfüttert werde. Die Pferde sollen aber besonders wohl versorget werden, damit sie nicht schlecht in den Winter kommen. Die jungen Ferkel, welche in diesem Monat fallen, sind wegen Milchmangels und der nächstens einfallenden Kälte beschwerlich zu erziehen, und also lieber wegzugeben, wenn man ihnen nicht Milch und Wärme schaffen kann. Die Schaafe können, wenn es gefroren ist, auf die Saat getrieben werden. Manche lassen auch itzt noch den Widder zu den Schafen, welches andere aber nicht billigen wollen. Beym Federvieh ist der Anfang dieses Monats eine sehr gute Zeit, Gänse aufzustellen und fett zu machen. Zuchtgänse und Enten sollen wohl gefüttert werden, damit sie bald legen, weil die frühere jungen besser bezahlet werden; eben so auch die Hühner, denen ausser gutem Futter auch noch ein warmer Stand mag angewiesen werden, besonders da die früh ausgebrüteten jungen nicht nur sehr zum Verspeißen gesucht werden, sondern gar früh im

Som-

Sommer schon legen, und zu der Zeit noch damit fortfahren, wenn die Eyer am raresten sind. Die Tauben finden itzt nur wenig mehr auf dem Felde, und müssen daher auf dem Schlage gefüttert werden. Wer im Winter junge wünscht, tränke die alten Tauben mit lauem Wasser, und füttere sie mit solchem Futter, das in der Wärme stehet.

Die Bienenstöcke suche man für der Kälte zu schützen, wozu man sich besser des Versetzens eines breiten Brettes, als des Strohes bedient, wodurch die Bienen oft erstücket, oder von den Mäusen zu Grunde gerichtet werden.

Bey der Fischerey fischt man itzt noch Karpfensatz oder Brut aus den Teichen, um sie in gute Wintesrung zu bringen. Die Teiche, welche nicht über Winter besetzt werden oder bleiben, läßt man lieber gar ab und austrocknen. Besetzte Teiche und Hälter müssen aufgeeiset, und auch die zum Ablaufen des Wassers gehörigen Rinnen geräumet werden. In den Bächen können die Tümpfel, sobald es ziemlich gefroren ist, ausgefischt werden. Ueberhaupt aber ist dahin zu sehen, daß alles zur Fischerey gehörige Zeug gewaschen, getrocknet, ausgebessert und aufbewahrt werde.

Bey der Jagd nimmt itzt die Schweinhatz und Jagd, als zur besten Zeit, ihren Anfang; Füchse, Marder, Iltis, Katzen und dergl. werden im Falleisen gefangen und geschossen. So ist auch itzt die beste Zeit zur Hasenjagd. Krammetsvögel, Nistler und Rothdrosseln können itzt gefangen werden.

VI. Zu Hause.

Mit dem Dreschen wird fortgefahren. Das Stroh wird nach seiner verschiedenen Bestimmung ausgesucht; neue vergohrne Weine werden gefaßt und in den Keller gebracht, die jungen aber abgezogen und aufgerührt, damit sie nicht zäh werden.

Die übrigen Beschäftigungen bestehen im Hecheln, Spinnen, Federschleißen, Verfertigung allerley Hausgeräthes aus leinenem und hänfenem Zeuge, Aufbewahrung des Arbeitsgeräthes, Ausbesserung der Kamine und Feuermauren, Besorgung der Brunnen und laufenden Wasser, daß sie nicht erfrieren, Schlachten, Einpöckeln und Räuchern, Oelpressen, Mahlen, damit Mehlvorrath vorhanden sey, wenn im spätern Winter die Mühlen einfrieren sollten u. s. w.

Novi oder **Nove** ist ein Platz im Staat von Genua, welcher nicht eigentlich unter die Wechselplätze zu rechnen ist, ausser in Absicht auf die Messen der Republik Genua, welche bald allhier, bald in Rapallo, bald in Sestri del Levante und zu Santa Margerita, einem kleinen Hafen, nahe bey Genua, gehalten werden. Es mag nun in den Kourszetteln Novi oder Bisenzone stehen, so ist das einerley, und will eben so viel sagen, als in die Genueser Messe.

Die vier hiesigen Messen sind im Jahr 1621 von Bisenzone in die vorgenannten Genuesischen Plätze verlegt worden, die Messen selbst aber heissen: 1) La Fiera d'Apparitione, die Erscheinungsmesse. In selbiger nehmen die Acceptationen den 1. und die Handlungen den 3. Februar ihren Anfang. 2) La Fiera di Pasqua, die Ostermesse. In dieser fangen die Acceptationen den 2. und die Handlungen den 4. May an. 3) La Fiera d'Agosto, die Augustmesse, in welcher die Acceptationen den 1. und die Handlungen den 3. August anfangen; und 4) La Fiera di Santi, die Allerheiligenmesse, in welcher die Acceptationen den 2. und die Handlungen den 4. November anfangen. Wenn die Acceptations- und Handlungstage auf einen verordneten Feyertag fallen, so werden sie auf den nächsten Werktag verlegt. Jede dieser Messen dauert 8 bis 10 Tage, in welcher

cher Zeit viele Millionen, in Wechseln aber wenige Waaren umgeschlagen werden. Die in diese Messen gezogenen Wechselbriefe dürfen nur ein Endossement haben, sonsten werden sie nicht bezahlt, sondern protestirt.

In diesen Messen hält man Buch und Rechnung in fingirten Scudi d'oro marche, a 20 Soldi a 12 Denari. Dieser Scudi d'oro marche wurde sonst für einen Scudi d'oro oder eine halbe Doppie mit 1 Prozent Unterschied genommen, nunmehr aber, da man auch die Wechsel in Moneta fuori Banco bezahlt, werden 100 Scudi d'oro marchi gleich 122$\frac{2}{5}$ Scudi d'argento zu 7 Lire 12 Soldi mit 15 Prozent darauf in Lire fuori di Banco reducirt.

Die allhier roulirende Münzen findet man unter Genua.

Zur Zeit dieser Messen wechselt man mit folgenden Plätzen, und giebt an solchen Scudi d'oro Marche nach Amsterdam 1 für 164$\frac{1}{2}$ pf. vls. Bko., Ancona 100 für 172 Scud. mon., Antwerpen 1 für 173 pf. vls. Perm., Augsburg 100 für 184 Rthlr. Giro, Barcellona 1 für 67$\frac{1}{2}$ Sueldos, Bergamo 100 für 246 Sc. de Lire, Bologna 100 für 193$\frac{1}{2}$ Sc. di Camb., Bolzano 1 für 163 Kreuzer Giro, Cadix 1 für 660$\frac{1}{2}$ Maravedis, Florenz 106 für 144 Scudi d'oro, Frankfurt 1 für 210 Kreuzer W. Geld, Genua 100 für 126 Sc. d'Arg., Hamburg 1 für 156. pf. vls. Bo., Lion 100 für 307 Ecus., Livorno 100 für 187 Pez. d'otto, London 1 für 96 pf. Sterl., Lucca 100 für 155 Sc. de 7$\frac{1}{2}$ B., Mayland 1 für 168$\frac{1}{2}$ Soldi imp., Neapel 100 für 215 Duc. del R., Nürnberg 199 für 229 Rthlr. Corr., Palermo und Meßina 1 für 42$\frac{1}{1}$ Carlini oder 22$\frac{1}{4}$ Tari, Rom 100 für 109 Scudi di Stampa d'oro, St. Gallen 1 für 186 Kreuzer Spec., Venedig 100 für

181 Duc. Banco, Wien 100 für 235 Rthlr. Corr.

Die Messen haben hier durchaus die Feste und die fremden Plätze die veränderliche Valuta.

Der Uso ist bey Briefen nach Genua, Mayland und Bergamo 20 Tage Dato; nach Florenz, Rom, Venedig, Lucca und Bologna 25 Tage; nach Napoli, Valenza, Barcellona und Saragossa 30 Tage; nach Antwerpen, Köln, Lecce und Bari 35 Tage; nach Palermo, Meßina und Alcala 45 Tage; nach Sevilla und Lissabon 2 Monate Dato, der Datum mit eingeschlossen.

Respekttage sind allhier nicht, und ausser der Messe wird auch nicht gewechselt.

Nudeln sind ein Teig, welcher aus Reißmehle oder feinem Weizenmehle und Eyern bereitet, in verschiedenen Gestalten gebildet, sodann getrocknet, und in Haushaltungen meistens zu Suppen gebraucht wird. Diese Nudeln sind in allen deutschen Haushaltungen bekannt, und wir würden sie billig ganz übergangen haben, wenn sie nicht auch an manchen Orten Materialistenwaare wären. Von diesen sind die Italienischen Nudeln, deren dort verschiedene Sorten gemacht werden, besonders berühmt. Bey uns aber sind die Nürnberger Nudeln am berühmtesten. Man macht sie aus Weizenmehl und Eyern, so daß auf ein Pfund Mehl 3 bis 5 Eyer gerechnet werden, wozu alsdann so viel Wasser gegossen wird, als nöthig ist, einen breyartigen Teig zu bilden, welcher mit einer Winde durch eine mit vielen kleinen Löchern versehene Platte getrieben wird, wo er dann in etlichen 100 Strahlen einen Zwirnfadens dick zum Vorschein kommt. Wenn die Luft durchs Zimmer streicht, und durch ein in mäßiger Entfernung vor der Maschine befindliches Kohlfeuer trocknen die Fäden, indem sie durch die

Plat-

Platte kommen, so daß sie nicht aneinander kleben. Sie werden dann während des langsamen Windens mit beyden Händen ganz sachte in runde Ringe gelegt und getrocknet, in Kisten verkauft und versendet. Sie kosten nicht viel, und sind in Haushaltungen eine wahre Bequemlichkeit, wo das eigene Verfertigen der geschnittenen Nudeln oft viele Zeit raubt, und sie in Eile oft gar nicht gefertigt werden können. Indessen muß man wissen, ob es da, woher sie verschrieben werden, nicht an Reinlichkeit mangle, und ob sie nicht blos mit Safran gefärbet sind, welches letztere jedoch aus dem Geschmacke leicht erhellen wird. In Schweinau bey Nürnberg wird man vom dortigen Materialisten, der sie selbst verfertigt, ächt bedienet.

Nürnberg, eine freye Reichs- und Handelsstadt, in Franken gelegen, hält Buch und Rechnung theils in Gulden zu 60 Kreuzer a 4 Pfennige, theils in Gulden a 20 Schilling oder Kayfergroschen a 12 Pfennige. Die Münzen haben hier folgendes Verhältniß: 1) Speciesthaler, hat $1\frac{1}{2}$ Thaler, 2 Gulden, 6 Kopfstücke, 30 Batzen, 40 Schillinge, 120 Kreuzer, 480 Pfennige.

Die Gelder, welche man hier berechnet, sind 1) Banko, welches auch Courant genannt wird. Es bestehet dieses in denjenigen Münzen, welche in der hiesigen Bank angenommen werden, und worinnen die Wechselzahlungen zu unten verzeichneten Preisen geschehen. 2) Moneta d'oro sind die Carolins d'or zu 10 fl. gerechnet, die zu diesem Werth 9 Prozent schlechter als Banko oder Courant sind; doch ist diese Valuta nicht sonderlich mehr im Gebrauch. 3) Moneta bianca oder Münze, bestehet aus den Koventions 24 u. 12 Kreuzerstücken, die 20 Prozent schlechter als Courant sind.

Von wirklich geprägten Münzen dieser Stadt giebt es *a*) in Gold, Dukaten und Goldgulden; *b*) in Silber, ganze, halbe und viertels alte Speciesthaler, dann Speciesthaler nach dem Konventionsfuß zu 2 fl. Courant odr 2 fl. 24 kr. Münze, deßgleichen Stücke von 24, 15, 12, 7½, 6, 5, 4, 3, 2 und 1 Kreuzer Münze.

Von fremden Münzen gilt hier in Münz, *a*) in Gold, 1 Karolin oder französischer neuer Louisd'or 11 fl. Ein französischer alter Louisd'or oder spanische Doppie 9 fl. Ein Max d'or 7 fl. 20 kr. und 1 Dukaten 5 fl. Ein Severind'or 15 fl. *b*) In Silber, der Laubthaler 2 fl. 45 kr. und der Konventionsthaler 2 fl. 24 kr. Doch werden die Goldsorten und die Konventionsthaler meistens etwas höher angenommen, welcher Werth aber veränderlich ist. Nach Courant gelten sie durchgehends 20 Prozent weniger.

Nürnberg wechselt mit folgenden Plätzen und giebt in seinem Corrent nach Amsterdam 142¼ Reichsthaler für 100 Rthlr. Banko. Augsburg 99½ Rthlr. für 100 Rthlr. Cour. Bozen 99¼ Rthlr. für 100 Rthlr. Mon. long. Frankfurt 99½ Rthlr. Münz für 100 Rthlr. Münz. Hamburg 144½ Rthlr. Cour. für 100 Rthlr. Bko. Lion und Paris 76 dergl. für 100 Ecus. London 8 fl. 44 kr. Cour. für 1 Pf. Sterl. Leipzig und Naumburg 99¾ Rthlr. für 100 Rthlr. Corr. Prag und Wien 99¼ Rthlr. für 100 Rthlr. Cor. p. Cassa. Venedig 128 Rthlr. für 100 Duc. Banko.

Nürnberg hat zu allen Plätzen die unbeständige Valuta.

Der Uso ist wie in Augsburg und sind 6 Respekttage, Sonn- und Festtage mit darunter gerechnet. Dafern aber der letzte Respekttag auf einen Tag fällt, an welchem man nicht in Banko schreibt,

so

so muß die Zuschreibung einen Tag zuvor geschehen. Im Fall auch Wechselbriefe vor den jährlichen zwey Bankoschliessungen, welche zu Ende des Aprils und Oktobers geschehen, verfallen, so müssen solche entweder den Tag vor der Schliessung abgeschrieben oder protestirt werden, die Respekttage mögen verflossen seyn oder nicht. Die Briefe auf Sicht lautend, müssen binnen 24 Stunden bezahlt werden.

Die Nürnberger Bank, welche 1621. errichtet wurde, nahm vormals nur alte und schwere Silbermünzen an; seitdem diese aber so selten wurden, werden auch Karolinen, alte Louisd'or und Konventionsthaler zu 2 fl. angenommen. Alle Wechselbriefe und Aßignationen von 50 fl. und darüber, sie mögen auf Münz oder Kourent, auch ausser der Banko pro Kassa zu zahlen lauten, ingleichem alle Waarenposten, so nicht unter 200 fl. betragen, müssen durch die Bank bezahlt werden.

Ein jeder kann sein Geld wiederum baar aus der Bank nehmen, so bald er will, wenn es nicht unter 50 fl. beträgt. Für jede 100 fl. welche man baar aus der Bank nehmen will, oder welche einem in Credito geschrieben werden, muß der Christ 3 kr. Cour. der Jud aber 6 kr. bezahlen.

Das Ellenmaas ist $1\frac{3}{16}$ Prozent kürzer als das Berlinische.

1 Simra Roggen, Weizen, Erbsen und was man glatte Frucht nennt, hat 2 Malter, oder 16 Metzen, 1 Simra Dünkel, Gerste, Haber oder rauhe Frucht hingegen 4 Malter oder 32 Metzen.

Ein Fuder Wein oder Bier hat nach Visirmaas 12 Eimer, 384 Viertel, 768 Maas, 1736 Seidlein; nach Schenkmaas aber $12\frac{3}{4}$ Eimer, 408 Viertel, 816 Maas, 1632 Seidlein.

Das Handelsgewicht ist $8\frac{13}{16}$ Prozent schwerer als zu Berlin, und hat 1 Schiffpfund 3 Centner oder 300 Pfund a 2 Mark, oder 32 Loth.

Gold und Silber wird nach der Nürnbergischen Mark gewogen, und hat 1 Mark 8 Unzen, 16 Loth, 64 Quent 256 Pfennige.

Das Gold probirt man 1 Mark fein, a 24 Karath, a 12 Grän, und kostet die Mark 288 fl. Cour. m. o. w.

Das Silber probirt man 1 Mark fein zu 16 Loth a 4 Quent a 4 pf. und gilt die Mark 20 fl. Cour. m. o. w.

Nuß, l. *Nux*, fr. *Noix*, überhaupt heißt eine jede Frucht, deren Kern oder Mark in einer harten Schale eingeschlossen ist. Es giebt in allen Welttheilen verschiedene Arten. Von mehrern derselben ist in den erforderlichen Artickeln in diesem Buche gehandelt. In Europa giebt es unter den Baumnüssen Haselnüsse, (*Nuces avellanae*) von denen der Art. Haselstaude nachzusehen ist, und **Wallnüsse**, *Nuces juglandes*, von welchen hier ein mehreres gesagt werden soll. Sie wachsen auf dem Wallnußbaum, der zu einer Pflanzenfamilie (*Juglans*) gehört, welche halb getrennte Geschlechter hat. Die männlichen Blumen haben Käuzchen, sechs Blätter und viele Staubfäden; die weiblichen haben einen in vier Theile geschnittenen Kelch mit zwey Staubfäden. Unser Wallnußbaum unterscheidet sich von den übrigen seines Geschlechts an den Blättern, welche fünf und siebenfach gefiedert sind, *Juglans regia*, *L.*

Er ist in Syrien einheimisch, und wird seiner Nutzbarkeit wegen auch bey uns gepflanzt, wo er im April blühet, und im September reife Früchte giebt. Er wächst fast in jedem Boden; in trockenem, kiesigtem und sandigtem Boden gedeyhet er aber nicht nur besser als in gutem Grunde, sondern

fühlt auch weniger den Frost, und giebt schöneres flammichteres Holz. Bey seiner Anpflanzung ist darauf zu sehen, daß man ihm weder in Weinbergen, noch in Obst- und Küchengärten eine Stelle vergönne, weil er wegen seiner stark belaubten vielumfassenden Krone, die unter und bey ihm stehenden Gewächse verschattet, und durch seine Wurzeln Saft und Nahrung entzieht. Gegen die Nordseite möchte seine Anpflanzung in Gärten und Weinbergen noch angehen, wenn er anders einem Nachbar nicht beschwerlich fällt, sondern seinen Schatten auf eine Strasse oder dergl. wirft.

Am besten stehet er in Alleen und Landstrassen, wie in manchen Gegenden des Rheines zu sehen ist, oder in Höfen vor den Miststätten, an Zäunen, Mauren und dergl.

Weil er einen weiten Raum erfordert, wird er zwölf bis zwanzig Fuß weit gesetzt. Man zieht ihn aus der Frucht, und zwar aus der besten dünnschaligten. Denn es giebt mehrere Arten, als z. B. dünnschaligte, die sich mit dem Finger aufdrucken lassen; gemeine, die steinharte Schalen haben; Blutnüsse, die blutrothe Kerne haben; große Nüsse, eines Kindes Faust groß, die elende kleine Kerne enthalten; kleine Nüsse, weil sie sehr harte Schalen haben, Steinnüsse, und weil man den Kern mit Mühe herausgrübeln muß, Grübelnüsse genannt. Die erste Art wird am höchsten geachtet.

In Krain und in der Schweiz giebt es eine Art Nußbäume, welche erst im Junius Laub und Früchte zugleich erhalten, und diese kommen in kalten Gegenden am besten fort.

Es beliebe aber jemanden zu pflanzen, von welcher Art er wolle, so nehme man die zum Pflanzen bestimmten Nüsse, und lege sie im Februar oder

März

März im Keller, in feuchten Sand. Wenn nun die Nachtfröste vorüber und die Nüsse ausgekeimet sind, werden sie ohne alle Künsteley, jedoch so, daß die Keime nicht zerdrücket werden, 2 Ellen weit in lockere, etwas mit Sand versetzte Erde gestecket, wo sie sechs bis 10 Jahr bleiben können, ehe man sie an den Ort ihrer Bestimmung bringt. In den ersten Jahren hat man darauf zu sehen, daß man die Nebenschossen fleißig abbreche und nur einen Zweig lasse, der sieben bis 12 Schuhe hoch seyn soll, ehe man ihm Freyheit läßt, eine Krone zu bilden. In 40 Jahren soll dieser Baum vollkommen seyn, und nach 60 Jahren anfangen, von innen abzusterben. Kranken Bäumen kann man öfters durch Aufgraben und Düngen mit gutem Kühmiste aufhelfen; den erfrornen aber müssen alle Aeste abgehauen werden; dann werden sie entweder oben, oder wo sie ganz verdorben wären, doch an der Wurzel wieder ausschlagen, und schnell empor wachsen. Daß die Bäume durch gewaltiges Schlagen und Verletzen bey Abnahme der Früchte in den folgenden Jahren sehr fruchtbar werden sollen, ist ein Mährchen, und es wäre zu wünschen, man lernte sie auf eine Weise abnehmen, bey der alle Beschädigung vermieden würde.

In Rücksicht auf ihre Nutzbarkeit gedenken wir billig zuerst der Früchte. Von Konditern, Apothekern und auch öfters zum häuslichen Gebrauche werden manche von Johannis bis 14 Tage darnach unreif abgenommen, an verschiedenen Orten mit einer Pfrieme durchbohrt, mehrere Tage lang gewässert, gelinde gekocht, und dann mit allerley Gewürzen und Zucker eingemacht. So bereitet, sind sie eine gute Magenstärkung, wegen ihrer zusammenziehenden Schale. Die im September reifenden Nüsse werden mit einem Stecken gelinde abgeschlagen

und

und aus der aussern grünen und bitter schmeckenden Decke geschälet, die um diese Zeit gewöhnlich selbst aufspringt und sich ablöset. Diese reifen Früchte werden nun entweder frisch genossen, so lange das den Kern selbst bedeckende gelbe Häutchen sich noch abschälen läßt, in welchem Zustande man sie in Kellern, in feuchtem Sande oder Moos mehrere Wochen lang erhalten kann; oder sie werden an der Luft und Sonne zum künftgen Gebrauche getrocknet; jedoch mit der Vorsicht, sie fleißig umzurühren, damit Fäulnis und Schimmel sie nicht verderben.

Getrocknet bedient man sich ihrer zum Verspeißen auf allerley Art und Weise, jedoch so, daß sie dann, wann sie zu alt sind, nicht mehr genossen werden; dann sie werden ranzigt und also schädlich. Wenn sie noch frisch sind, geben sie besseres, aber weniger Oel; wenn sie hingegen wohl getrocknet worden, findet sich beydes umgekehrt; so daß sie die Hälfte ihrer Schwere Oel liefern. Das frische Oel, welches besonders süß und angenehm ist, wird an manchen Orten als Speiseöl, das von alten Nüssen aber zum Brennöl gebrauchet. Die Maler und Buchdrucker lieben es auch zu ihren Firnissen und Farben, dann es riechet unmerklich und gesteht auch in der Kälte nicht. Man bringt es in Menge aus Fraukreich.

Der Nutzen des Holzes ist eben so ausgebreitet, als der Früchte. Es bedienen sich des Stammes, der Aeste und der starken Wurzeln, weil sie nicht wurmstichicht werden und schön flammicht und masericht sind, allerley Hanwerker und Künstler, Tischler, Drechsler, Büchsenschäfter u. s. w. zur Verfertigung allerley Arbeit von Tischen, Stühlen, Betten, Schränken, Flinten und Pistolen, schäften und dergl. Wenn das Holz schön, dunkel

und

und masericht ist, wird es oft theuer bezahlt. Man verkauft es in manchen Orten in Dielen, Pfosten, Latten, Knorren, Thalersdicken Tafeln u. s. w. die man bald aus Königsbrrg in Preußen, aus verschiedenen Provinzen Frankreichs und aus der Schweiz bringt. In Sachsen, Meißen und im Frankenlande werden auch viele Nußbäume gezogen. In gutrm Lande ist das Holz weißlicht und taugt nicht viel. Wer da einen noch stehenden Baum kauft, muß ihn vorher an mehrern Stellen anbohren, um nach der Farbe der Späne den Werth zu bestimmen. Die guten Eigenschaften des Holzes überhaupt sind die, daß es schön rein, braun, masericht und bunt sey, keine Risse habe, und von Stämmen herkomme, die in den Wintermonaten gefället worden, nicht aber erfroren sind, als welche wurmstichicht werden.

Die Nußfarbe, fr. *Couleur de Noisette*, deren sich mehrere in Holz arbeitende Handwerker bedienen, ihrer Arbeit die Farbe des Nußbaumholzes zu geben, wird aus verschiedenen Theilen des Nußbaums zuwege gebracht. Die Wurzeln nimmt man im Winter dazu, wenn aller Saft darinnen steckt; die Rinde, wenn der Baum seinen völligen Saft hat; die äussere grüne Schale, wenn die Nüsse reif sind. Wenn man, um die Bäume zu schonen, weder Wurzeln noch Rinde nehmen wollte, oder keine Schale haben könnte, so müßten die Blätter ihre Dienste versehen. Alle besagte Theile können in einem mit Wasser gefüllten hölzernen Geschirre ein ganzes Jahr und drüber erhalten werden, und wenn sie wirklich zum Färben dienen sollen, werden sie, je nachdem dieses hell oder dunkel geschehrn soll, mit mehrerem oder wenigerm Wasser gekocht. Die Schattierungen dieser Farbe sind schön

und

und veſt; ſie macht auch die damit gefärbte Wolle gelinder, beſſer und leichter zu bearbeiten.

Die zerriebenen Blätter ſollen auch dazu dienen, daß ſie, wenn die Pferde früh Morgens damit beſtrichen werden, die Fliegen und Mücken von denſelben abhalten ſollen.

Nuth iſt eine in ein Stück Holz gehauene, oder mit einem beſonders dazu gerichteten Hobel gemachte Vertiefung, die zu beyden Seiten eingeſchloſſen iſt, ſo daß ſich noch etwas dazwiſchen ſchieben läßt; z. B. bey Fenſterrahmen, wo das Bley oder Glas dazwiſchen geſchoben wird; bey Kiſten die Vertiefungen, worinnen die Schieber laufen, u. ſ. w.

Nutzholz, ſ. Schierholz.

D.

D, der vierzehnte Buchstabe des Alphabets bezeichnet auf den französischen Thalern den Münzort: Riom, bey den Chymikern aber den Alaun, und 3 D in dieser Figur: $\overset{3}{\circ}$ das Oel.

Oberbaum, Hauptbaum, bedeutet in der Forstwissenschaft einen völlig ausgewachsenen Baum, der nach dem verschiedenen Wuchs der Holzarten funfzig, sechzig auch hundert Jahre alt seyn kann. Man läßt gerne bey einem jeden Gehau 6 bis 8, oder auch weniger große Eichen, oder andere große und gute Bäume auf den Morgen stehen, so wie eine gleiche Anzahl von **angehenden Bäumen** und etwas mehr von **Vorständern** und **Laßreißern**, als welche mehrerer Gefahr ausgesetzt sind, damit man fortwährenden Nutzen habe. Doch läßt sich keine allgemeine Regel geben, weil das Bedürfnis der gegenwärtigen oder künftigen Zeit, die Betrachtung, welche Arten von Bäumen leichter oder schwerer ins Geld zu setzen sind, die größere oder geringere Fruchtbarkeit des Bodens u. d. g. hier ihren Einfluß haben. So viel ist gewiß, daß allzuviel Oberholz an dem Unter- oder Schlagholz mehr Schaden anrichtet, als es werth ist, und die Gräserey sehr unterdrückt.

Man kann auch nicht allgemein bestimmen, welche Arten von Bäumen man vorzüglich als Oberholz begünstigen soll. Die Eiche ist eines der nützlichsten Hölzer zum Bauen, zu Masten und als Werkholz betrachtet; wo man aber nicht sonderliche Ursache hat, darauf zu sehen, sind Buchen, Ahorn, Kastanien, Eschen, Rüstern, Birken, Aspen u. s. w. um deßwillen vortheilhafter, weil sie ungleich schneller wachsen, und ihre Aeste nicht so stark ausbreiten, daher sie dem Unterholz weni-

ger Schaden thun. Ueberhaupt siehet man bey Beurtheilung des Oberholzes hauptsächlich auf den Schaft oder Stamm, ob er hoch, gerade und ohne viele Aeste sey, daher man ihm auch die Räuber, welche unten am Stamm ausschlagen, fleißig nehmen muß, damit er desto frischer heranwachse. Man vergleiche auch mit diesem Art. das Wort Abholzen.

Oberbette, s. Deckbette.

Oberenke ist so viel als Oberknecht, s. Enke.

Oberförster heißt der, welcher bey einem weitläuftigen Revier mehrere Förster unter sich hat.

Oberforstmeister ist ein hoher fürstlicher Diener, der gemeiniglich von Adel ist, und sämtliche Forstbediente unter sich hat. Zuweilen ist dieses Amt mit der Oberjägermeisterstelle verbunden.

Oberholz, s. Oberbaum.

Oberhüttenamt, ein Tribunal, vor welches die das Hütten- und Schmelzwesen betreffende Sachen gehören.

Oberjäger ist ein herrschaftlicher Jagdbedienter, der bey den Jagden das Kommando über den Jagdzeug, die Jäger und Jagdfröhner hat, und gemeiniglich das Jagen selbst formirt. Zuweilen hat er auch zugleich seinen eigenen Distrikt, wie ein Bezirkjäger.

Oberjägermeister ist das Haupt der Jägerey eines Landes und gemeiniglich von Adel. Unter ihm stehen die übrigen hohen und niedern Jagdbedienten. Bisweilen ist er auch zugleich Chef des Forstdepartements, meistens aber hat er nur das Jagdwesen zu besorgen und das Forstwesen dem Oberforstmeister zu überlassen.

Oberknecht ist der erste Acker- oder Pferdeknecht bey einem Landgute. Er heißt an vielen Orten Schirrmeister, weil er das Geschirr unter seiner Aufsicht

hat, und davon Rechenschaft geben muß. Zuweilen läßt er, wie es eben in der Welt herzugehen pflegt, die übrigen Knechte und Dienstboten seine Würde und sein Gewicht nachdrücklich genug fühlen.

Oberschlächtig, s. Mühle.

Oberständer, s. Oberbaum.

Obersteiger ist bey Bergwerken ein beeidigter Bedienter, der die Arbeiter anweiset und die Aufsicht über sie hat.

Oblate, Hostie, fr. *Oublie*, *Oublaye*, ist ein ganz dünnes und leichtes Gebackenes aus feinem Waizenmehl (Hostienmehl) und Wasser, zwischen zwey Eisen auf Kohlenfeuer gelind ausgebacken.

Die, davon man bey dem h. Abendmahl Gebrauch macht, haben sich darauf beziehende Figuren, die dem Eisen eingegraben sind, z. B. ein Krucifix oder Osterlamm, andere aber, die die Zuckerbäcker zu den Böden der Makronen, Marcipane u. d. g. nehmen, sind ganz glatt.

Man bedient sich auch der Oblaten zum Siegeln, giebt ihnen durch einen Zusatz, z. B. von Zinnober, Kienruß u. s. w. die verlangte Farbe, und sticht sie mit einem scharfen rundgeformten Eisen aus den Blättern aus, da sie denn in kleinen Schachteln hundertweise verkauft und Siegeloblaten genennet werden.

Oblatorina ist in der Handelssprache der erste Brief, den ein Kaufmann dem andern schreibt, und darinnen seine Dienste anbietet.

Obley wird das Recht genannt, einen Streitochsen und Eber zu halten, und dafür ein gewisses Ochsen- und Ebergeld von den Unterthanen zu beziehen.

Obligatio, s. Anlehen.

Obligo wird bey den Kaufleuten zum öftern gebraucht und eine gewisse Verbindlichkeit dadurch verstanden.

z. B. sein Obligo für einen geben, interponiren, engagiren ist so viel als sich für einen verbürgen. Wenn ein Schuldner seinem Glaubiger einen andern Schuldner aßignirt, und dieser nimmt ihn an, so läßt er dadurch seinen ersten Schuldner aus dem Obligo, und kann nicht wieder an ihn zurücke gehen, wenn er auch in Schaden käme.

Obole war in Frankreich einst eine wirkliche Münze von Gold, Silber oder Kupfer, und also von verschiedenem Werth, gegenwärtig aber blos eine Rechenmünze.

Obolus bedeutet einen halben Skrupel oder 10 Gran.

Obst lat. *Poma*. Mit diesem bekannten Namen belegt man gewiße eßbare Früchte von Bäumen und Stauden, als Aepfel, Birnen, Nüsse, Kirschen, Pflaumen, Pfersiche, Quitten, Mispeln, Johannis- Stachel- und Himbeeren u. s. w. Man theilt es ein in wildes und Gartenobst, in Kernobst und Steinobst, in frühes oder Sommer- und Winter- oder Lagerobst, in Franzobst und deutsches Obst ꝛc. Wenn jedes Land nur das Obst hätte, welches ihm eigenthümlich ist, dann würde es keine große Register von Sorten geben, und unser Deutschland wäre in diesem Stück sehr arm; allein da es sich verpflanzen läßt, ob es schon an Güte verliehret oder gewinnt, je nachdem das Klima beschaffen ist, aus welchem es kommt und wohin es gebracht wird, so sind wir reich genug daran, und unsere meisten und besten Sorten sind ausländisch. Doch ich bleibe hier nur im allgemeinen stehen, da jede Obstart ohnehin ihren eigenen Art. hat.

Die meisten Arten, welche in Gärten gezogen werden, findet man auch wild, und zwar in Wäldern, Heiden und Feldern. Selbst wenn man

von den besten Früchten einsetzt, und den daraus entstehenden Baum nicht pfropfet, so träget er wilde Sorten. Sie sind kleiner als die gepfropften und am Geschmack roh und streng. Man ißt sie gleichwohl, öfter aber braucht man sie zur Fütterung für das Vieh, z. B. Schweine, oder zum Brandweinbrennen, oder man preßt den Saft aus und macht Eßig davon. In vielen Gegenden stehen wilde Obstbäume in Menge da, hätte man die geringe Mühe des Pfropfens nicht gescheuet, sie könnten nun das beste Obst tragen.

Kernobst wird dasjenige genannt, dessen Saamgehäuse sehr weich sind, da das Steinobst den Saamen in einer sehr harten Schale hat. Der Unterschied ist ohnehin bekannt genug, und jedermann weiß, daß Aepfel, Birne, Quitten ꝛc. zu jenem, Kirschen, Pflaumen, Pfersiche ꝛc. zu diesem gerechnet werden. Die meisten Arten des letztern kann man ohne Pfropfen, blos durch die eingesetzten harten Kerne ziehen, sie werden aber durch das Pfropfen edler und größer.

Das Sommer- oder frühe Obst wird bey Zeiten reif, ist gemeiniglich sehr saftreich und hält sich eben deßwegen nicht lange. Es gehören dahin die Staudenfrüchte oder Beeren, die Kirschen, Pflaumen, Abrikosen, Feigen, Maulbeere und einige Arten von Aepfeln und Birnen. Ueberhaupt ist der Begriff von frühem und spätem relativ und die nämliche Sorte kann in einer Gegend bey Zeiten reifen und in einem rauhern Klima kaum vor Winters zur Zeitigung kommen.

Spätes oder Lagerobst, Winterobst, nennet man das, welches später reif wird, sich den ganzen Winter hindurch und noch länger hält, ja zum Theil erst eine geraume Zeit liegen muß, ehe

es

es geniesbar wird. Man rechnet dahin die mehresten Arten von Aepfeln und Birnen, Mispeln, Mandeln, welsche Nüsse, Kastanien ꝛc. ob man gleich einige Arten von Aepfeln und Birnen wegen ihrer längeren Dauer vorzüglich Winterobst nennet.

Der Unterschied zwischen dem Franzobst und deutschen Obst gehet nur Aepfel und Birnen an. Das erste ist allerdings edler und schmackhafter und wächst nur auf niederstämmigen oder Zwergbäumen. Das andere hingegen erträgt leichter allerley Witterungen, giebt reichlicher, hält sich länger und lockt die Gartendiebe weniger an, da es zum Theil erst eine Zeitlang liegen muß, um eßbar zu seyn.

Das Abnehmen des Obstes soll geschehen, wenn es reif ist, doch bey dem frühen lieber etwas eher, weil es sich nicht lange hält, und bey dem Winterobst lieber etwas spät, in so weit es die Witterung erlaubt; daß man mit demjenigen mehr eilen muß, welches dem Anlauf vorzüglich ausgesetzt ist, wird dadurch nicht in Abrede gestellet. Das Wetter muß trocken seyn, denn die Feuchtigkeit am Obst befördert die Fäulnis, und die Bäume müssen aufs möglichste geschonet werden, damit sie ein andermal wieder tragen können. Was man dörren oder pressen will, kann man ohne Bedenken schütteln, aber was aufgehoben werden soll, muß man man mit dem Stiele sanft abbrechen und gelinde auf einander legen, damit es nirgend zerstossen werde, und dadurch Anlaß zur Fäulnis erlange. Von Rechtswegen soll es nun nicht alsobald in den Keller oder das Gewölbe gebracht werden, sondern in eine trockene Kammer kommen, wovon ein eigener Artickel folgt, und zwar, wie einige wollen, auf Stroh, sicherer aber auf Bretter, damit sie von dem Stroh keinen Geruch annehmen, da man sie dann sorgfältig ne-

ben einander legt, so daß zugleich alle Blätter abgesondert werden, und wo möglich nicht allzudicke aufhäufet. Man muß aber zum öftern darnach sehen, und alles schadhafte wegnehmen. Wenn der Frost einzutreten beginnt, bringt man es in den Keller, und legt es eben so neben einander, und sondert von Zeit zu Zeit das aus, was anfaulen will. Auf diese Art wird man auch von solchen Sorten, welche nicht sehr dauerhaft sind, wenigstens einen Theil lange aufbewahren, und immer das schadhafte zum Gebrauch hinweg nehmen können. Ich habe einst blos durch dieses Mittel ohne Künsteleyen in einem nicht allzuguten Keller Aepfel so lange aufbewahrt, bis man wieder neue bekam, und einen davon bis in den November desselben Jahrs, also fast 14 Monate erhalten.

Eine etwas andere Methode ist die, wenn man das Obst in eine Tonne einschlägt, solche im Garten liegen läßt, und wenn sich der Frost einstellt, in ein Gemach bringt, darinnen es nicht gefrieren kann. Das Obst hat alsdenn ein besseres Ansehen, aber der Geschmack ist nicht so gut, und wenn man nicht alle 14 Tage mit vieler Beschwerde darnach siehet, und es ausleset, so wird es früher faulen als im Keller.

Wer sich sehr viele Mühe geben will, die aber meist nur im Kleinen angehet, der kann auch solche Obstsorten, die nicht sehr dauerhaft sind, lange erhalten, als: Franzobst, jedes Stück besonders in Papier eingewickelt und an einem trockenen Ort aufbewahrt; Quitten an einem trockenen Ort auf Sand gelegt, nachdem die Wolle mit einem reinen Tuch weggenommen worden ist; eben so auch Aepfel; welsche Nüsse, wenn man sie mit den grünen Schalen vom Baume weg in einem Gefäße in Sand legt, diesen mit Salzwasser anfeuchtet, und

das

das Gefäß vor allem Zugang der Luft bewahret; Aepfel oder Birnen, wenn sie in einer Schachtel lagenweise zwischen getrockneter Hollunderblüthe aufbehält u. s. w.

Das Obst ist ein höchst nützliches Stück in der Haushaltung, und auch eine Waare, die im Handel geht. Man genieset es frisch mit Vergnügen, und hat die Meynung abgelegt, daß reifes Obst ungesund sey, einige Arten von Pflaumen ausgenommen. Es handeln damit Gärtner, Landleute und Höcker, auch werden einige Arten, als Nüsse, Aepfel, besonders Borsdorfer u. a. weit, zu ganzen Schiffsladungen voll, verführt. Man kann es dörren, da es sich Jahre lang hält, und also nicht nur den Abgang eines Mißjahres dadurch ersetzen, sondern auch einen ansehnlichen Gewinn ziehen, welches die Gegenden erfahren, die einen beträchtlichen Handel mit gedörrtem Obst führen. Das edlere Obst schält man, und nimmt die Kernstöcke heraus, geringeres bleibt ungeschält. S. vom Dörren, Obstdörre. Mit Obst, welches in Zucker, Hanig, Eßig ꝛc. eingemacht ist, handeln Droguisten und Konditoren.

Von dem ausgepreßten Obst erhält man Most, Eßig und den sogenannten Ciderwein, s. Obstwein. Auch kann man Brandwein aus dem Obst brennen, und der Abgang von dem ausgepreßten Obst ist eine gute Nahrung für Schweine.

Obstbäume sind die Bäume, auf welchen das Obst wächst, und in Ansehung deren ich mich auf die Artickel Baumgarten, Baumschule, Baumzucht, Okuliren und Pfropfen beziehen kann, und also hier nur wenig zu sagen habe. Sie sind nach ihren Früchten, 1) Kernobstbäume, *pomiferae*, deren Frucht eine mit einer fleischigen Substanz umgebene Kapsel ist, die die Saamkerne enthält, 2) Stein-

obstbäume, *Drupiferae*, deren Saame sich in einer steinharten Schale oder Nuß befindet, die mit einem fleischigen Wesen bedeckt ist. 3) Nußbäume, *Nuciferae*, deren Nuß keinen fleischigen Umschlag hat. 4) Beerenbäume, *Bacciferae*, deren Saamen ohne weitere Einfassung in einem vollen, saftigen Saamengehäuse liegen. Man erhält sie durch die Saamen, welche in die Erde kommen, und in derselbigen keimen und aufwachsen, welches bald ohne menschliche Bemühung, wie bey den Wildstöcken, bald durch dieselbige, wie in Baumschulen ꝛc. geschieht. Durch das Pfropfen und Okuliren werden sie zu zahmen Obstbäumen gemacht. In Ansehung der Größe sind sie entweder hochstämmig, da wenigstens ein Mensch unter den Aesten muß weggehen können, oder Zwerg- und Spalierbäume. Zu der Wartung der Obstbäume ist ausser den oben angeführten Artickeln auch unter den Namen der Monate eine Anweisung zu finden.

Obstbrecher, Obstpflücker ist ein Instrument, mit welchem man das Obst von den Bäumen nimmt, so daß sie nicht auf die Erde fallen und zerstossen werden. Es besteht aus einer Scheibe, an deren Mitte unten ein Stiel bevestigt ist, mit welchem man die Aepfel oder Birnen erreichen kann. Oben sind ringsherum Zacken, welche nicht weit von einander entfernt sind, und in die Höhe stehen, wie in einem Stirnrad, doch so, daß sie sich oben etwas gegen einander neigen. Zwischen diesen Zacken faßt man den Stiel des Obstes und dreht das Instrument ein wenig herum, so bleibt die Frucht auf dem Boden zwischen den Zacken liegen. Eine andere Art hat keine Scheibe, sondern die Form eines Klingelbeutels (Obstbame). Die beste Art des Pflückens bleibt indessen immer die, wenn man

man das Obst mit der Hand abnimmt, und den Obstbrecher nur da braucht, wo man nicht hinreichen kann, daher man auch solche hat, da der Stiel nach der Horizontallinie an der Scheibe bevestiget ist.

Obstdörre. Ob man gleich das Obst auch in den gewöhnlichen Backöfen dörren kann, so ist es doch der Mühe werth, bey großen Baumgärten eine eigene Obstdörre anzulegen. Nicht nur die beträchtliche Holzerspahrung empfiehlt solche Dörren, sondern man kann auch in der nämlichen Zeit weit mehr als in den Backöfen ausrichten, da die Dörrhorden oder Bretter 4, 6, ja 8fach über einander liegen können; man hat die Bequemlichkeit, daß man ihnen besser beykommen, und jeder Horde einen ihr gemäsen Grad der Hitze verschaffen kann; nicht weniger bleibt das in demselben getrocknete Obst reinlicher, indem sich nicht so leicht Aschenstaub, wie in Backöfen anlegt. Es ist aber eine solche Obstdörre eigentlich ein Ofen, um welchen Gerüste angebracht sind, auf die man die Dörrhorden legen, und das darauf liegende Obst durch das Verdünsten der Feuchtigkeit in den Stand setzen kann, viele Jahre zu dauren.

Die bisher bekannt gewordenen Obstdörren oder Dörröfen haben den Fehler, daß sie entweder zu viel Holz erfodern, um eine beträchtliche Menge Obst zu dörren, oder eine zu schnelle Hitze geben und das Obst nicht gut und schön dörren, sondern solches entweder verbrennen, oder doch wenigstens verursachen, daß seine besten Säfte auslaufen. Auf der diesem Bande angehängten Kupfertafel wird eine Obstdörre vorgestellt, welche keinen dieser Mängel hat. Sie besteht aus einem thurmförmigen Gebäude, in dessen Mitte ein pyramidenförmiger Ofen stehet, welcher sich oben im Dache des Gebäudes in

einem Rauchfang endigt. Er wird von Ziegelsteinen aufgeführt, und giebt deßwegen zwar keine schnelle, aber eine anhaltende gleichförmige Hitze, wodurch nicht nur sehr viel Obst auf einmal, sondern auch auf das allerbeste gedörret werden kann. Von unten an bis unter das Dach kann er mit Dörrhorden ganz umgeben werden, so daß der ganze Zwischenraum zwischen dem Ofen und dem Gebäude mit Dörrhorden gänzlich ausgefüllet ist. Nicht nur das Feuer im Ofen, sondern auch die aus ihm herausgehende Wärme ist völlig eingeschlossen, und muß also die vollkommenste Wirkung haben. *A.* ist der Grundriß und *B.* der Durchschnitt, *a.* der Ofen selbst, *b.* das Schürloch. Die vordere Seite *c.* ist ganz offen, aber mit einer Thüre von zween Flügeln versehen, welche man eröfnet, wenn man die Dörrhorden einsetzen oder ausziehen will. *d.* ist eine dergleichen Thüre, durch welche man die hintersten Horden heraus nehmen kann. Jede dieser Thüren muß mit einem guten Vorgehäus versehen werden, damit die Kälte nicht eindringen kann, wenn die Thüren geöfnet werden. Diese Vorgehäuse, welche jeder Handwerksmann ohne Anweisung zu machen im Stande ist, sind, zu Erspahrung des Raums, in dem Rost nicht angezeigt worden, *e.* sind Steine, welche sowohl aus dem Ofen selbsten als aus den Wänden des Dörrhauses hervorragen, um die Horden darauf zu setzen; *f.* sind die Horden selbst, und *g.* ist der Schlott. Da die Hitze unten größer ist als oben, so wird das frische Obst zuerst auf die untere Horden gesetzt und nach und nach hinauf gerückt. Die vordern und hintern Horden werden so lange gemacht, daß sie durch das ganze Dörrhaus reichen, die zu beiden Seiten aber erhalten nur die Länge von der Breite des Ofens. Der Ofen selbst wird nur zu

unterst

unterst einen Schuh dick angelegt, sodann blos nach der Breite eines Backofens fortgeführt und die obere Hälfte nur mit aufgestellten Backsteinen gemauert.

Obsteßig, s. Eßig.

Obsthame, s. Obstbrecher.

Obstkammer ist ein eigenes Zimmer, welches zur Aufbewahrug der Baumfrüchte bestimmt ist. Es soll nicht gegen Mitternacht stehen, weil die Nordluft den Früchten schädlich ist, wohlverwahrte Fenster und dicke Mauren haben, um die Kälte abzuhalten, und der äussern Luft nicht leicht einen Zugang zu lassen. Ringsum an den Wänden sind Lager oder Repositorien von Brettern, um das Obst darauf zu legen, welche wenigstens einen Fuß weit von einander abstehen und vorne mit Leisten versehen sind. Es soll die größte Reinlichkeit darinnen herrschen und nichts hineingebracht werden, was stark ausdünstet oder den Früchten einen üblen Geruch und Geschmack mittheilt. Man kann sowohl Lagerobst als auch anderes, welches bald konsumirt wird, in solche Obstkammern bringen, um in etwas abzuliegen, nur immer jede Sorte besonders. Die Birnen werden auf das Auge, die Feigen auf die Seite, die Pfersiche auf den Ort, wo der Stängel steht, Abrikosen, Pflaumen und Aepfel nach Belieben gelegt. Ein Gefäß mit Wasser oder ein Thermometer wird es zeigen, wann die Kälte einzudringen beginnet, dann kann man das Obst mit dicken Matratzen, ingleichem mit trockenem Moos, worauf es auch gelegt werden darf, wohl bedecken, oder es in den Keller bringen.

Obstmost, s. Obstwein.

Obstpresse s. Presse.

Obstwein, Cider, Ciderwein, Obstmost ist ein Getränke, welches in England und Frankreich be-

bekannter als in Deutschland ist, und erst nach und nach in solchen Gegenden, die viel Obst haben, anfängt gemeiner zu werden. Man macht es aus Obst von allerley Arten, und läßt es gähren, da es dann einen dem Wein ähnlichen Geschmack bekommt. Das Obst, aus welchem man Cider verfertigen will, soll reif, frisch und saftig, hart und zwar etwas abgelegen, aber ja nicht morsch oder teigig, ingleichem von einerley Art seyn, weil man sonst eine ungleiche Säure erhält. Man quetscht es klein, vermittelst Stampfen und Stößel, oder durch ein steinernes Rad, welches in einem Troge herum gedrehet wird, und preßt den Saft aus. Dieses ist der eigentliche **Most**, süß und angenehm, aber blähend und eine Veranlassung zu Magen- oder Bauchweh und hält sich nicht lange. Allein wenn man ihn wie den Weinmost gähren läßt und hernach in den Keller legt, so dauert er ein und zwey Jahre und ist gesund. Auch das wilde oder Holzobst taugt darzu und viele halten den davon erlangten **Obstwein** für dauerhafter. Den Birnmost zieht man gemeiniglich dem Apfelmost vor, aber der letztere hat den Vortheil, daß er sich länger hält. Eßig kann man ebenfalls von dem Obst erhalten. sowohl aus dem Obst, als aus den Trabern, wie B. *III.* angezeigt worden ist. Gießet man Wasser auf die Träber, so läßt sich auch ein Lauer für das Gesinde daraus bereiten, und das Rückständige kann noch den Schweinen verfüttert werden. Man hält die Einwohner der Normandie für die Erfinder des Ciders, als welche keinen Wein haben, und doch gerne Wein getrunken hätten.

Ocher, Ocker, Ogger, lat. *Ochra*, fr. *Ochre*, *Occre*, ist eine von Natur gefärbte metallische Erde. Alle Metalle und Halbmetalle, welche natürliche

liche Vitriole geben, dergleichen bey Eisen, Kupfer und Zink der Fall ist, haben auch ihren Ocher, der aber zuweilen diesen Namen verliehrt. So heißt der Zinkocher Galmei, s. dieses Wort, der Kupferocher nach seinen verschiedenen Farben, Berggrün und Bergblau, s. Berggrün und Bergblau, daher unter dem Worte Ocher gemeiniglich der Eisenocher verstanden wird. Man hat ihn von mancherley Arten, so daß er vom hellesten Lichtgelb zur tiefsten, dunkelbraunen Röthe aufsteigt. Selbst der, welcher nicht roth ist, wird es im Feuer, zuweilen ist er zart und pulverartig, ein andermal besteht er aus übereinander liegenden Schalen und ist brüchig, ein andermal steinartig. Der gelbe heißt Ockergelb, gelbe Erde, Kollerfarbe, und der safrangelbe Steinmergel oder Seeschaum, wohin auch gewissermassen der Trippel zu rechnen ist; der braune heißt brauner Ocher, er wird im Feuer dunkler; der halbrothe (rother Ocher) wird Braune genannt, wenn er pulverartig, und brauner Eisenmulm, wenn er etwas lose und körnicht ist, der dunkelrothe hingegen, der mit Thon vermischt und fett anzufühlen ist, Röthel, Röthelkreide, Röthelstein.

Man findet den Ocher nicht nur bey den Metallen, sondern auch in großen Adern bey eisenhaften Sauerbronnen, bey Stollen und Löchern, und im Sand. Wo er in Menge angetroffen wird, z. B. bey Nürnberg, im Meißnischen Obererzgebürge ꝛc. wird er gesammelt und in Tonnen an die Materialisten versandt. Auch England hat vielen Ocher, der bey uns als englisch Ockergelb und Braunroth verkauft wird, aber die französischen, besonders aus dem Herzogthum Berry, wo ganze Ockergruben sind, haben bey weitem den Vorzug und sind am theuersten. Die Vorzüge des Ockers

beste-

bestehen darinnen, wenn er trocken, zart, leicht, zerreiblich, von hoher Farbe und ohne vielen Sand ist. Man braucht ihn zum Malen, Anstreichen, Färben des Leders, Putzen der Spiegelgläser und Metalle und zu einigen Pflastern.

Ochse heißt das männliche Geschlecht des Rindviehes. Die Ochsen sind entweder wilde, die sich in den Wäldern aufhalten, oder zahme, welche in Ställen gezogen werden. Von jenen sind die Artickel **Auerochse** und **Büffel** nachzusehen. Die zahmen Ochsen sind entweder unverschnitten und werden zur Zucht gebraucht, wovon das Wort Faselochs nachzusehen ist, oder verschnittene, deren man sich zum Ziehen bedient und sie deßwegen auch Zugochsen nennt. Von diesen ist hier die Rede. Verschneiden muß man sie in zweyerley Absicht, weil sich nämlich die unverschnittenen nicht so gut bändigen lassen, wie die verschnittenen, und weil sie weder so fett werden, noch ein so gutes Fleisch erhalten, wie diese.

Ein guter Zugochs muß weder fett noch mager seyn. Er soll große, wohl behangene Ohren, große, starke und weit gewachsene Hörner, große schwarze Augen, eine breite Stirne, wohlgeöfnete Nasenlöcher, schwarze Lippen, weiße Zähne, einen starken Hals, breite Schultern und Brust, starke Knie, kurze und dicke, gerade stehende Füsse, und an denselben kurze und schwarze Klauen, einen großen Bauch, einen geraden und vollen Rücken und einen langen mit vielen Haaren besetzten Schwanz haben.

In einigen Ländern läßt man die Ochsen mit dem Kopfe schieben, und nennt sie Schubochsen, in andern aber läßt man sie wie die Pferde ziehen, und heißt sie Zugochsen. Wir geben der letztern Art den Vorzug, weil der Ochse seine größte Stärke in der Brust und den Schultern hat, und weil ein mit

dem

dem Kopfe an das Joch bevestigtes Thier sich in einer beschwerlichen Stellung befindet, indem es bey dem Ziehen den Hals beständig steif halten muß und sich des Ungeziefers nicht erwehren kann. Wir können also dieser Art, sie einzuspannen nur in gebürgigten Gegenden unsern Beyfall geben, weil der eingejochte Ochse den bergab gehenden Wagen besser aufhalten kann, als der an der Brust ziehende. Es ist gar zuträglich, die Ochsen täglich zu striegeln, sie im Sommer öfter zu schwemmen und ihnen gutes Heu zu geben. Vor dem Anspannen soll man sie in den Sommermonaten mit Wasser waschen, worinnen Wallnußblätter oder Schalen abgesotten worden sind, um sie vor dem Stich der Insekten zu bewahren. Wenn die Ochsen von der Arbeit kommen, muß man ihnen den Schweis abwischen, und sie nicht eher tränken, als bis sie sich halb satt gefressen haben. Eißkaltes Wasser ist ihnen allezeit schädlich. Das Wasser, welches sie im Winter saufen, soll daher immer eine Stunde zuvor in dem Stalle stehen. Im Sommer können die Ochsen 4 Stunden Vor- und 4 Stunden Nachmittag ziehen, nur muß man sie der Mittagshitze nicht aussetzen, und sie langsam gehen lassen.

Alle verschnittene Ochsen geben gute Schlacht- und Mastochsen ab, und werden häufig geschlachtet, weil das Ochsenfleisch eine der schmack- und nahrhaftesten Speisen, und die Fleischbrühe fast unentbehrlich ist. Es ist aber unter dem Ochsenfleisch ein merklicher Unterschied. Die ungarischen Ochsen werden zwar viel fetter als die die deutschen, ihr Fleisch ist aber nicht so schmackhaft. Junge Ochsen haben ein viel besseres Fleisch als die alten; das Fleisch von einem gemästeten Ochsen ist besser, als wenn das Thier von der Weide her geschlachtet wird; eine fette Weide giebt besseres Fleisch als eine magere,

und die Mastung mit Körnern auch ein besseres als die Mastung mit Träbern und Leinkuchen. Das Ochsenfleisch wird theils frisch verspeißt, theils geräuchert und theils eingesalzen, in Tonnen geschlagen, und unter dem Namen Böckelfleisch versendet. Mit diesem wird sonderlich in Hamburg ein großes Kommerz getrieben. Die Hörner werden von den Kammachern zu Kämmen und von den Drechslern zu Pulverflaschen, Pulverhörnern, Wildrufen, Pfeifen, Schreibzeugen, Tobacksdosen, Büchsen, Messerheften, Löffeln u. d. g. auch zu Laternenscheiben verarbeitet. Die Knochen verarbeiten nicht nur die Beindrechsler, Messerschmiede und Paternostermacher, sondern es wird auch eine schwarze Malersfarbe daraus bereitet, die man Beinschwarz nennt. Aus den Knorpeln und Sehnen wird der Leim gekocht und die Häute verarbeiten die Rothgerber zu Sohlleder. Der Talg oder das Unschlitt giebt Lichter und Seifen.

Um Ochsen zu ziehen, soll man unter den Ochsenkälbern nur diejenigen aussuchen, die von großen, ansehnlichen und milchreichen Kühen fallen. Man läßt sie 5 oder 6 Wochen saugen, und giebt ihnen 10 oder 14 Tage, ehe sie abgesetzt werden, etwas von Linsen, Wicken, Haber und Ohmet, welches man ihnen zuvor anbrühet und mit Salz vermischt, damit sie nach und nach ihr künftiges Futter fressen lernen. Die meisten Kälber werden verschnitten, so lange sie noch an der Mutter saugen, manche lassen sie erst mit einem ganzen oder halben Jahr verschneiden. In jenem Fall ist der Schnitt weniger gefährlich, und wenn er mißlingt, der Verlust nicht so groß; dagegen aber werden die Ochsen langbeinicht und schwach von Knochen. Verschneidet man sie hingegen später, so bekommen sie vestere Glieder und werden stärker, sie überstehen aber die

Ope-

Operation nicht so leicht. Ein mit dem 9. oder 10. Monate verschnittener Ochse hat im dritten Jahre schon mehr Ansehen und Werth als ein früher verschnittener im sechsten. Erst ist vierten Jahr soll der Ochs zum Ziehen angewöhnet werden, so bleibt er 8 Jahre lang brauchbar. Meistens kommen sie erst in die Mastung, wenn sie zum Ziehen nicht mehr recht taugen, s. das Wort Mastung.

Von einem lebendigen Ochsen darf man den dritten Theil seines ganzen Gewichts auf das Blut und die Eingeweide rechnen. Oft erhalten die Ochsen eine ungeheure Größe. Zu Nürnberg wurde an Ostern 1788. ein Ochse geschlagen, welcher 11 Schuhe 2 Zoll lang, 6 Schuhe 4 Zoll hoch war, und 11 Schuhe 8 Schuhe 8 Zoll im Umkreis hatte. Das Fleisch wog 1360 Pf. und das Unschlitt 113 Pf. Ein Ochse frißt täglich 40 Pf. Heu.

Ochsenaug, s. B. *II.* S. 764.

Ochsenhorn, s. Gewölbe.

Ochsenklaue, s. Huf.

Ochsenkraut, Ochsenburre, Ochsenbrech, Hauhechel, Heuhechel, *Ononis arvensis*, *Linn.* fr. *Bugrate*, *Arrête boeuf*, ist ein Hülsengewächs mit 10, in zween Haufen verwachsenen Staubfäden. Man findet es in ganz Europa auf den Triften und Feldern und neben den Landstrassen. Es blühet vom Heu- bis in den Herbstmonat. Im ersten Sommer, wenn die Pflanze noch jung ist, hat sie gar keine Stacheln oder Dornen, ist alsdenn klebricht und stinkend, sobald sie aber älter wird, endigen sich die Aeste und Zweige in holzige harte Stacheln. Die dauernde, kriechende, zähe, weißliche Wurzel treibt einen starken, doch mehr kriechenden als aufgerichteten, röthlichen, selten über einen Fuß hohen, durchaus mit Zweigen besetzten Stängel. Die Blätter entspringen aus einer besondern

großen blätterhaften, gespaltenen, eingezackten Scheide, und bestehen, nach Art des Alters, aus 2 eingekerbten Blättchen, öfters trägt der Stiel nur 2 und oben an den Zweigen gar nur 1 Blättchen. Die Blumen stehen am Ende des Stängels auf beyden Seiten ährenweise beyeinander, an den untern Zweigen aber seitwärts zwischen den Blätterwinkeln. Alle sitzen ohne Stiel fast platt auf, und gemeiniglich 2 nahe beyeinander. Die Blumenblätter sind röthlich. Aus den Blumen werden kleine runde Schöttchen, wie Linsen, worinnen man einen Saamen findet, welcher an Gestalt und Geschmack den Wicken ähnlich ist. Wo dieses Gewächs einmal Platz gewinnt, da ist es, wegen seiner weit verbreitenden Wurzeln, schwer zu vertreiben. Und weil diese Wurzeln das Pflügen beschwerlich machen, nennet man es Ochsenbrech auch Pflugsterz.

Man kann das Ochsenkraut zu niedrigen Hecken, oder vielmehr zu Ausfüllung der Lücken in den Hecken gebrauchen. Seine jungen Sprossen geben ein gutes Zugemüse. Die ganze Pflanze, besonders aber die Wurzel hält man für eröfnend und sonderlich befördert sie den Urin, weßwegen man nicht nur den Pferden, wenn sie nicht stallen können, sondern auch den mit Steinschmerzen beschwerten Menschen einen Absud davon zu trinken giebt.

Ochsenstall, s. Kühställe.

Ochsenzunge, *Buglossum*. Von den verschiedenen Arten dieses Gewächses führe ich hier folgende nach meiner Absicht an:

1) **Die gemeine Ochsenzunge**, *Anchusa officinalis*. Sie hat eine Wurzel, die der Burretschwurzel ähnlich ist, und treibt aus derselben rauhe haarige Stängel, fast 2 Ellen hoch, die Blätter sind länger als der Burretsch, aber auch rauh, und stach-

stachlicht, die Blümchen, die an vielen geraden Zweigchen hervorkommen, sind weiß und purpurfarbig, der Saame schwarz. Sie wächst an sandigen Orten, und wird auch in die Gärten verpflanzt, da man sie unter die herzstärkenden Mittel zählet und ihr große Kräfte zuschreibt.

2) Die rothe Ochsenzunge, *Anchusa tinctoria*, hat eine holzige, auswendig blutrothe, inwendig weiße, geruchlose harte Wurzel, aus der ein beynahe Ellen hoher, rauher, mit subtilen Stacheln besetzter Stängel hervorwächst, der sich oben in etliche Zweige zertheilt, auf dem kleine blaue Blumen stehen. Die Blätter sind haariger, grüner als die vorigen, und mit subtilen Dörnchen versehen. und der Saame aschfarbig. Man braucht die Wurzel zum Färben, und es gebrauchen sie Wachspoßierer, Färber, Maler und andere zur rothen Farbe, davon aber die Kraft blos in der Rinde der Wurzel liegt, daher man die kleinen Wurzeln den starken vorzieht. Man findet sie auch häufig in Deutschland, besonders am Rhein an dürren Orten, aber nur die, welche in Frankreich und Italien wächst, *Orcanette*, ist zum Färben tauglich.

3) Das Schlangenhaupt, Natterkraut, *Echium vulgare*, kommt auch unter dem Namen der Ochsenzunge, mit dem Beysatz der wilden vor. Es hat länglichte, rauhe Blätter, zwischen denen sich ein wilder Stängel mit ähnlichen Blättern erhebt, der oben mit umgebogenen Zäckchen versehen ist, daran blaue Blumen hangen, die denen vorigen gleichen. Es wird diese Pflanze auf den Feldern und an den Wegen gefunden, und man legt den Blumen und dem Saamen gleichfalls eine herzstärkende Kraft bey.

Ocke, Okka, Ocos, Oqua, Oqui ist ein türkisches Gewicht, von ungefähr $2\frac{1}{2}$ oder 3 unserer

Pfunde. 44 bis 45 Ocken machen in der Levante einen türkischen Centner von 100 Rotoms.

Ocker, s. Ocher.

Ocos, s. Ocke.

Octav, s. Oktav.

Octavo, Ochavo ist eine Kupfermünze in Spanien, welche 2 Maravedis ausmacht.

October, s. Oktober.

Octroy, s. Oktroy.

Oculiren, s. Okuliren.

Ocymum, s. Basilie.

Odermennig, s. Adermennig.

Odang, eine Münze, s. Upang.

Oede Güter. Man könnte auch denen diesen Namen beylegen, welche niemals angebauet worden sind, und blos zum Viehtrieb benutzt werden; allein eigentlich versteht man darunter solche Grundstücke, die ehedem ihre eigene Besitzer hatten, oder noch haben, auf welchen man oft noch die Spuren der Ackerbeete siehet, die aber nun verlassen worden sind, ob man sie gleich noch versteuren muß. Man siehet in manchen Fluren Aecker, die man um etliche Groschen kaufen könnte, wenn man wollte. Gemeiniglich sind es Plätze, die sehr weit von den Ortschaften entfernt sind, und eine allzuhohe oder allzutiefe Lage, oder die traurige Nachbarschaft des Waldes haben. Die Ursachen, daß man sie verlassen hat, und nicht mehr anbauet, können mancherley seyn. Nach einem schweren Kriege, der das Land entvölkert hat, findet man allemal viele öde Güter, aber es ist die Hofnung da, daß sie bey vermehrter Population wieder angebauet werden. Es kann der Boden an sich unfruchtbar seyn, und mehrere nacheinander folgende Besitzer haben sich keine Mühe gegeben, ihn zu verbessern; vielleicht thut es ein nachfolgender. Es kann der Fall seyn, daß man der

Natur zum Trotz einen Platz, den sie zu einem Acker bestimmte, zur Wiese schuf, und einen andern, der um der Nässe willen keine Früchte zu tragen im Stande ist, dem Pflug unterwarf. Eine etwas erweiterte Freyheit, seine Güter zu benutzen, wie man will, wird auch hier Rath schaffen. Es kann der Fall seyn, daß die Nähe des Waldes und der Schade vom Wilde den Besitzer dahin brachte, seinen ohnehin schlechten Acker lieber nicht mehr anzubauen, da er mit Mühe kaum den Saamen wieder erhielt. Wer wird aber da helfen? Vielleicht wäre es da am besten, wenn der Besitzer des daran stossenden Holzes einen solchen Platz um das Spottgeld kaufte, Holzsaamen darauf säete, und ihn also mit dem Walde verbände.

Oeder, ein Name des wilden Birnbaums.

Oel, lat. *Oleum*, fr. *Huile* ist ein wichtiges Naturprodukt, dergleichen man aus allen drey Naturreichen erhält, und man verstehet darunter einen jeden fetten Saft aus Körpern, der mit einer heftigen Flamme brennt, und sich mit dem Wasser nicht vermengt. Einige Oele liefert uns die Natur selbst, ohne Zuthun der Kunst, und sie heißen natürliche Oele, *Olea naturalia*, dahin gehören die Bergöle oder Steinöle; Naphta oder Bergbalsam; Bergtheer; andere werden durch Kunst erhalten, *Olea artificialia*, und zwar durch Pressen, Kochen und Destilliren. Diese nennt man im engern Verstand und insgemein Oel.

1) Die ausgepreßten Oele, *Olea expressa* werden durch starkes Pressen oder Drücken aus den darzu dienlichen Körpern herausgezwungen, und weil es bey dieser gewaltsamen Art nicht wohl fehlen kann, daß sich nicht auch fremde Theile einmischen, so nennt man sie auch schmierige Oele. Sie gestehen gerne in der Kälte. Man hat dergleichen von Thieren,

als Eyeröl von gepreßten Eyerdottern, und Sardellenöl, welches durch das veste Packen von ihnen ausflieset; hauptsächlich aber von Pflanzen und Gewächsen, die Oele enthalten, welche nicht zur Mischung ihrer nächsten Bestandtheile gehören, und also von ihnen abgesetzt werden können. Bald sind es die Früchte, bald die Saamen oder Schalen, oder andere Theile, welche das Oel geben. Dergleichen Pflanzen hat man sehr viele, als Oelbäume, welche in den Oliven, Lein, Hanf, Rüben, Citronen, Mandeln, Senf, Kürbis, Mohnsaamen ꝛc. welche in ihren Saamen und Kernen das Oel enthalten. Die Saamen werden gereinigt, gestossen, worzu man im Großen eigene Mühlen hat, und dann in Tuch eingeschlagen zwischen zwey Platten in einer Presse zuerst kalt, dann, um den Uberrest zu erhalten, noch warm ausgepreßt. Diese Oele sind gemeiniglich milde, nicht allzudünne und etwas schmierig. Sie verliehren aber leicht ihre milde Art und bekommen eine Schärfe und starken Geruch, das heißt, sie werden ranzig. Von den ausgepreßten Oelen kommen in der Wirthschaft Baumöle, Rüben- und Leinöle vorzüglich in Betrachtung.

2) Die **ausgekochten Oele**, *Olea cocta*, werden durch Digestion oder Kochen von Pflanzen und Thieren, theils für sich, theils in einem andern ausgepreßten Oele oder Wasser erhalten, und gestehen ebenfalls in der Kälte. Man ziehet sie aus den Pflanzen durchs Kochen mit Wasser, da sie denn oben schwimmen (natürlich gekochte Oele, *Olea cocta naturalia*) durchs Einkochen in ausgepreßten Oelen, (künstlich gekochte Oele, *Olea cocta artificialia*) und durch die Einmischung in ausgepreßtes Oel, vermittelst der Digestion (infundirte Oele, *Olea per infusionem parata*). Von der ersten

ersten Art sind Lorbeeröl, Palmöl, Kakaoöl; von der zweyten Quittenöl, Euphorbienöl, von der dritten Rosenöl, Violenöl, Wermuthöl u. s. w. Die ausgekochten Thieröle werden auch auf verschiedenen Wegen erlangt, man kocht sie ohne Zuthun eines andern Oeles aus, z. B. den Thran, oder erlangt sie durch Kochen in einem ausgepreßten Oele, z. B. Regenwürmer-Schlangen-Fröschöl, oder man bereitet sie durch die Digestion in einem andern Oele, z. B. Skorpionöl, Ameisenöl ꝛc.

3) Die destillirten Oele, *Olea stillatitia* werden durch Destillation von Mineralien, Pflanzen und Thieren abgesondert, werden auch in der größten Kälte nicht in Eis verwandelt, und haben merklich den Geruch des Körpers, aus dem sie gezogen sind. Sie sind theils **wohlriechende, wesentliche**, *essentialia*, theils **übelriechende, pechartige**, *empyreomatica*. Jene verwandeln sich mit der Zeit in Salz, Kampfer oder Harz, sie sind leicht, und besitzen die Kraft und Essenz des Körpers, aus dem sie gemacht sind, z. E. Lavendel- Nelken- Zimmtöle; diese werden mit der Zeit oder durch Kunst in Pech verwandelt, sind schwärzlich und schwer und behalten keine Kraft von den Körpern, aus denen sie geschieden sind, z. B. Theer, Pech, Hirschhornöl, Bernsteinöl.

Da die Oele zum Theil häufige Bedürfnisse zu allerley Gebrauch sind, so geschieht auch damit ein ansehnlicher Handel im Großen und Kleinen. Lein- Rüb- und Baumöl wird in ansehnlicher Menge von Kaufleuten geführt, erstern Handel aber eignen sich die Seiler, so wie den Handel mit Fischthran die Gärber insonderheit zu. Die destillirten und die meisten ausgekochten, auch manche gepreßten Oele führen Materialisten und Apotheker.

Zu den in Deutschland wachsenden Pflanzen, deren Saamen vorzüglich zum Oelschlagen taugen, gehören Rübsen oder Rübsaamen, auch Rebs genannt, *Brassicae napus silvestris*, *L.* Oelrettig, *Raphanus chinensis oleiferus*, *L.* gemeiner Hederich, grüner Kohl, Lein, Leindotter, Hanf, Mohn, Sonnenblumen, Saflor, Kürbis, Toback, alle Arten von eßbaren Nüssen, Bucheckern, Lindennüßchen.

Oelbaum. Dieser Baum wird in den wilden und zahmen eingetheilt. Jener (*Oleaster*) heißt auch der böhmische, ist ziemlich groß, hat breite Aeste, eine glatte, aschenfarbige Rinde, lange, schmale, weißliche, wolligte Blätter, silberfarbene, wohlriechende Blumen, und im Herbste länglichte, weißliche Beeren, inwendig mit einem gestreiften Steine versehen, die aber unbrauchbar sind. Dieser, der zahme (*Olea*, fr. *Olivier*,) wächst nicht so hoch, erreicht etwa eines Mannes Hüfte, ist voll Knoten, (Oliveneyer genannt) hat längliche, den Weidenblättern ähnliche, aber ungekerbte, dicke und harte, oben schwarzgrüne und unten graue auf einem kaum bemerkten Stiele stehende Blätter, die er auch im Winter nicht abwirft. Die klumpenweise daran hängende Blüthe ist vierblättericht und weißlicht, worauf die Oliven, fr. *Olives*, als die Früchte folgen. Diese sind länglicht rund, anfangs grün, dann blaßgelb und zuletzt schwarzbraun und mit einem harten Steine versehen.

Man findet diesen Baum, davon man 18 Arten kennt, nur in warmen Ländern, als Italien, Portugal, Spanien und dem mittägigen Theil von Frankreich ꝛc. und er wird durch Zweige und Wurzelschößlinge fortgepflanzt. Man gebraucht von ihm hauptsächlich die Oliven, das daraus gepreßte Oel und das Holz. Die Oliven werden, wenn sie

etwas

etwas über halb reif sind, d. i. im Junius oder Julius abgenommen, erst im frischen Wasser, dann in einer Lauge von Sode oder Potasche oder Asche von verbrannten Olivenkernen, oder auch wohl von Kalk eine gewisse Zeit eingeweicht, endlich in steinerne Krüge oder kleine Fäßchen gethan, mit einer aus Salz und Wasser gemachten Lacke übergossen, mit einer Essenz von Nelken, Zimmt, Koriander, Fenchel u. d. g. beschüttet und verführt, da man sie denn an Speisen und zum Gebratenen genieset. Man unterscheidet sie nach den Ländern, aus welchen sie zu uns gebracht werden und nach ihrer Grösse und Güte. Die spanischen sind die größten, einem Taubeney gleich, aber etwas bitter, die aus der Provence mittelmäßig und von gutem Geschmack, die italienischen die kleinsten, aber lieblich, sonderlich die, welche man **Piccolini** nennt. Unter den italienischen zeichnen sich wieder die Veronesischen und dann die von Lucca aus. Indessen sind nicht alle die, welche man Piccolini nennt, aus Italien, und nicht alle von Verona oder Lucca haben diese Gegenden zum Vaterland. Doch wird Oberdeutschland meist mit italienischen durch die Italiener, und Niederdeutschland und die Seestädte meist mit spanischen und portugiesischen versehen, als welche ein Handel der Bootsleute sind, wenn sie von der spanischen Reise zurücke kommen. Diejenigen sind am besten, welche frisch sind, und so viel Lacke haben, daß sie darinnen schwimmen.

Wann man Oel von den Oliven erlangen will, so läßt man dieselbigen reif werden, bis sie schwärzlicht sind, und bricht sie Morgens bey schönem Wetter ab, aber nicht mehr auf einmal, als man den Tag und die Nacht über auspressen kann. Hierauf bringt man sie auf geflochtene Horden, und breitet sie aus, damit die übrige Feuchtigkeit abdünste.

Dann werden sie auf die Presse geschüttet und ausgepresset. Der erste Druck giebt das lauterste und beste Oel, welches man Jungfernöl nennt und besonders faßt; der andere ist schlechter von Geschmack, daher man ihn auch besonders aufbewahrt; und der dritte, als der schlechteste, giebt noch Oel in die Lampen. Wenn das Oel eine Zeitlang in den Fässern gestanden ist, schüttet man es gerne in andere, weil es dadurch immer klärer wird, und verwahrt es in frischen Kellern, mischt auch wohl im Winter etwas geröstetes Salz daran, weil solches das gestandene Oel schmelzt und die Unreinigkeit davon scheidet. Will man es noch länger verwahren, damit es nicht ranzig werde, so nimmt man Wachs und Oel von gleichem Gewicht, zerläßt es auf dem Feuer, wirft geröstetes Salz und Anis darein und schüttet es zusammen in die Oeltonne. Die neuen Oelfässer müssen wohl gepicht und gut mit Harz versehen seyn, die alten aber werden nur sauber ausgewaschen. Das trübe Baumöl wird an der Sonne oder dem Feuer lauter gemacht, da es denn, weil es flüßiger wird, die Unreinigkeiten leichter absetzt. Man gießt auch zu dem Ende siedendes Wasser in die Oeltonne. Wenn das Oel stinkend werden will, wirft man Brosamen von Gerstenbrod, die mit Salz untermischt sind, hinein. Für das beste Oel wird das gehalten, welches klar, grün oder weiß an Farbe und ohne Geruch ist; man zieht daher auch das obere in der Tonne dem untern vor. Unsere Olivenöle kommen aus den eben angeführten Ländern, da der Oelbaum befindlich ist, in großen Tonnen, und unter allen schätzt man das von Lissabon und das von Lago di Garda in Italien (Gardseeröl) am meisten. Auch schon das aus Provence nennt man in den Küchen mit Ehrfurcht.

Das

Das Holz des wilden und zahmen Oelbaums ist dauerhaft, weil es weder der Fäule noch dem Wurmstich unterworfen ist, und sowohl das, welches der gemeiniglich gerade Stamm giebt, als auch das von den Wurzeln wird zu allerley Tischler- Drechsler und anderer Arbeit gebraucht.

Oelbaumharz, (äthiopisches) Elemiharz, *Resina Elemi*, ist ein gelbes oder grünlich weißes, fettes und durchsichtiges Harz, welches aus einem Oelstrauch fließt, den Linnee *Amyris* (*elemifera*) *foliis ternatis acutis* nennt. Dieses Harz kommt in großen und runden Broden- oder walzenförmigen Klumpen, die 2 bis 4 Pf. schwer und in indianische Rohrblätter eingewickelt sind, aus Mexico. Das beste, welches man insonderheit über Marseille und aus Holland bekommt, muß trocken und doch etwas weich, von Farbe aber weißgrünlich oder weißgelblich, von einem angenehmen weinhaften Geruch und von einem etwas bittern balsamischen Geschmack seyn. Man verfälscht es oft mit Kiefern- oder Fichtenharz, mit Spickol angemacht, welcher Betrug aber sowohl an der ganz weißen Farbe, als an dem üblen terpentinartigen Geruch zu erkennen ist.

Es hat dieses Harz eine zertheilende, erweichende und sehr heilende Kraft, und ist ein wahrer Wundbalsam, wie es denn auch das Hauptingredienz des *Balsami arcaei* ausmacht. Es wird ein Oel daraus destillirt, welches für kontrakte und lahme Glieder gebraucht wird.

Dieses Harz löset sich in Weinstein auf, giebt den Lackfirnissen eine gute Konsistenz und Verbindung ihrer Theile und macht sie zur Politur geschickt.

Oelblau. So nennen die Maler die Schmalte, s. Blau.

Oeldrusen, lat. *Amurca*, franz. *Feces*, *Fesses*, *Lie d'huile*, sind der Name der Oelhefen, oder des gro-

ben,

ben, dicken, unreinen Wesens, das sich vom Baumöl unten am Gefäse setzt. Auch sie sind noch brauchbar; die Seifensieder setzen sie zu den gemeinsten Seifen bey, die Gärber machen damit das Leder geschmeidig, man kann etwas davon mit zu den gemeinen Pechfackeln nehmen, und auch die Schrauben der Pressen damit schmieren. Indessen ist es dem Kaufmann kein Vortheil, wenn er in seinen Oelfässern viel Druse findet, und also einen Handel damit führt.

Oelfarben nennen die Maler und Droguisten die, welche sich mit Oele auftragen lassen, es sind solches also Sand- uud mineralische Farben, z. B. **weiße**: gemein und venedisch Bleyweiß, Schieferweiß, geschlagen Silber; **schwarze**: Kienruß, Beinschwarz; **rothe**: Mennig, rother Bolus, Rothstein, Zinnober, Kugellack, Florentiner Lack, Karmin, geschlagen Kupfer; **blaue**: Bergblau, Ultramarin, Indigo, Weidblumen, Oel- oder Stärkblau, Berlinerblau; **gelbe**: Schuttgelb, Gummigutta, Bleygelb, Maßikot, Operment, Rauschgelb, lichter Ocher, geschlagen Gold oder Meßing, gelber Lack oder Neapolitanisch gelb; **grüne**: gemeiner und destillirter Grünspahn, Berggrün, *Terre verde*; **braune**: Umbra, dunkler Ocher, köllnische Erde, braunroth, engiische Erde, Mumie.

Oelflecken. Wären die Farben der Kleider und Zeuge allemal ächt, so würden sie mit Seife ausgewaschen werden können, allein im entgegengesetzten Falle geht auch die Farbe ab. Sicherer ist es, wann man weißen Thon auf den Flecken schabt, Löschpapier darauf legt, und mit einem Löffel, darinnen eine glühende Kohle liegt, darüber hin und her fährt. Das wiederhohlt man einigemal, bis der Flecken hinweg ist. Befindet er sich in seidenen Zeugen, so röstet man Küchensalz in einem andern

Tiegel,

Tiegel, bestreut den Flecken mit dem heißen Salze, legt Löschpapier darauf, und fährt mit einem heißen Bügeleisen behutsam darüber weg.

Oelkuchen, s. Leinkuchen.

Oelmühle, s. Mühle.

Oelrettig, s. Rettig.

Oelshaut ist eine Art von gelbem Pergament aus allerley Häuten mit Oel so zubereitet, daß man darauf schreiben und die Schrift mit Wasser wieder wegnehmen kann. Es wird mit Unrecht Eselshaut genennet.

Oehr, Oere ist der Name gewisser schwedischer Münzen von Kupfer und Silber. Jene, welche auch **Rundstücke** heißen (*Ronstique, Roustique*) betragen am Werth den dritten Theil der silbernen, so daß 32 einen Thaler Kupfermünze ausmachen. Die silbernen **weißen, weiße Rundstücke** gehen eben so viele auf 1 Thlr. Silbermünze. Nach unserm Gelde ist ein Oehr Silbermünze etwa 6 guten Pfennigen und ein Rundstück 2 derselbigen gleich.

Oehr, Nadelöhr, s. Nadel.

Oehrlein ist der vierte Theil eines kupfernen Oehrs, s. dieses Wort.

Oekonom oder **Landwirth** heißt derjenige, welcher die Landwirthschaft im weitläuftigsten Verstande entweder erlernt hat, oder praktisch ausübt oder andere darinnen unterrichtet. Die Oekonomen werden eingetheilt in theoretische und praktische. Jene haben nur die Regeln der Oekonomie aus dem mündlichen Vortrag ihres Lehrers und aus Büchern erlernt, ohne sie jemals ausgeübt zu haben, diese aber haben sie praktisch ausgeübt und entweder die theoretische Kenntniß mit der Ausübung verbunden und sich dadurch eigen gemacht, oder nur empirisch erlernt, in welchem Fall ihre Kenntniß eben so unvollkommen seyn wird, als die der blos theoretischen

schen Oekonomen. Der praktische Oekonom treibt die Landwirthschaft entweder als Eigenthümer eines Landguts, und alsdann kann er sich mit denjenigen Theilen der Oekonomie begnügen, welche bey seinem Gut ihre Anwendung finden, oder er dient einer Herrschaft als Oekonomiebeamter, und alsdann fodert man von ihm eine vollkommene theoretisch und praktische Kenntniß der ganzen Wissenschaft. Er muß also nicht nur den Ackerbau und die Viehzucht, sondern auch die Bienenzucht, den Wein- Garten- und Seidenbau, die wilde Baumzucht oder Anpflanzung und nützliche Behandlung der Wälder, die Teich- und Flußfischerey, das Mühlenwesen, das Bierbrauen und Brandweinbrennen, die Ziegel- Kalk- und Gipsbrennerey verstehen, und einige Kenntniß derjenigen Handwerke haben, deren Meister der Landwirth nicht entbehren kann, und welche seine Produkte verarbeiten und ihm abkaufen. Seine ökonomischen Kenntnisse werden aber nie eine Art von Vollkommenheit erlangen, wenn er nicht auch die Naturlehre, Naturgeschichte, Chemie und einige Theile der Mathematik, nemlich Rechenkunst, Geometrie, Mechanik, Hydraulik und Civilbaukunst als Hülfswissenschaften erlernt. Ferner muß er über seine Verwaltung untadelhafte Rechnungen ablegen, und über die mancherley Vorkommenheiten deutliche Berichte erstatten können. Die Kenntniß des Rechnungsstils, eine gute Logik und ein schöner deutscher Stil sind ihm also ebenfalls unentbehrlich.

Oekonomie, s. Landwirthschaft.

Oekonomische Gesellschaft oder **Akademie** ist eine Verbindung solcher Personen, die des Landbaues, der Viehzucht, Forstwissenschaft und aller zur Oekonomie gehörigen Disciplinen kundig sind, und deren Absicht ist, alles, was dahin einschlägt, zu untersu-

tersuchen, das Gute neuer Erfindungen und Einrichtungen bekannt zu machen, und die Fehler zu verbessern. Es sind derselben in unserm ökonomischen Jahrhunderte verschiedene angelegt worden. Wenn solche Anstalten gehörig eingerichtet werden, so dienen sie zur Unterhaltung der wahren Grundsätze der Landwirthschaft unter Personen vom Stande und den Eigenthümern der Landgüter, und verbreiten sich von ihnen nothwendig auf den Landmann, bringen Nacheiferung unter ihn, machen die besten Methoden allgemein und lehren das Nachtheilige bey den Verfahrungsarten kennen.

Oekonomisten heißen die Anhänger des physiokratischen Systems, s. dieses Wort.

Oerkensafran ist der beste morgenländische Safran.

Oertlein ist eine schweizerische Silbermünze, davon die eigentlichen Schweizerörtlein $13\frac{1}{2}$ Zürcher Kreuzer, die Schafhauser aber 15 kr. Zürchisch gelten, siehe Ort.

Oerter. In der Bergwerksprache heißt Ort eines Stollflügels Feld, Queer- oder andere Orts, so weit ein jedes getrieben worden. Wenn man nicht weiter fahren kann, sagt man: **vor ganz Ort kommen.** Auch heißen die Spitzen an den Bergeisen Oerter, daher **Oerter ausschmieden**, wofür das Oertergeld bezahlt wird.

Oertungen. Die Zeichen, so in Grubengebäuden in frischem Gesteine eingehauen werden; Oerter pflocken ist so viel, als die Oerter zeichnen.

Oester, s. Auster.

Ofen, lat. *Furnus*, fr. *Four*, *Fourneau* ist ein verschlossener Raum oder eigens angelegtes Gebäude, darinnen zu einer gewissen Absicht Feuer angemacht und unterhalten werden kann. Sie sind von sehr unterschiedlichem Gebrauch, und sowohl bey Bergwer-

werken als auch in andern ökonomischen Geschäften eingeführt. Da aber die wichtigsten hieher gehörigen Oefen theils schon in eigenen Artickeln beschrieben worden sind, in so weit es unserm Zweck gemäs ist: als *Athanor*, Backofen, Glasofen, Kalkofen, Kochofen u. s. w. theils noch beschrieben werden sollen, so sey es genug, hier von von den Stubenöfen zu handeln, die man ohne Beysatz Oefen zu nennen pfleat. Sie sind der Form nach, (als runde, die auch Kanonöfen heißen, viereckige, sechseckige u. s. w.) der Größe nach, den Verzierungen nach, und besonders in Ansehung der Materie, daraus sie gemacht sind, verschieden. Man hat eiserne, da der Kasten aus eisernen Wänden besteht, die man in den Eisenhütten gieset, und bey den Eisenhändlern nach dem Gewichte kauft, der Aufsatz aber von Blech oder von gebranntem Thon ist; irdene, die aus viereckigen irdenen Kacheln zusammengefüget sind, wohin auch die von Fayence gehören, und ganz blechene, die man Windöfen heißet.

Ohne Zweifel haben in Ansehung des Nutzens die angeführten eisernen den Vorzug, besonders wenn der Aufsatz von Blech ist. Durch diesen erhält man eine schnelle Wärme, die gleich nach angezündetem Feuer im Zimmer fühlbar ist, und die eisernen Platten verliehren die Hitze nicht so bald, als blechene oder irdene Ofen.

Viele ziehen die Kamine, welche man noch heutiges Tages in Schlössern und herrschaftlichen Zimmern findet, den Oefen um deßwillen vor, weil jene die Ausdünstungen besser wegschaffen, und eine gesundere Luft geben, weil sie mitten an einer Wand angebracht werden können, auch nicht weit in das Zimmer hineingehen, und also zierlicher sind. Allein bey einem wohl proportionirten,

schick-

schicklich gesetzten Ofen und genugsam hohen Zimmern, in denen auch allenfalls ein Ventilator angebracht werden kann, fallen diese Schwierigkeiten weg, und die Oefen haben noch den Vorzug, daß sie mehrere und beständigere Hitze hervorbringen, keinen Rauch verursachen und keine Asche im Zimmer umherstreuen.

Die vornehmsten Eigenschaften eines guten Ofens sind diese, daß er die Hitze des Feuers genug zusammenhält, den Rauch so lange in sich schlieset, bis er seine meiste Hitze verlohren hat, so vielen Zug hat, daß das Feuer helle brennen kann und nicht dasselbige durch Rauch erstickt, die Hitze gehörig im Zimmer vertheilt; kurz, man soll mit dem Holze, welches verbrannt wird, die möglichste Wirkung erreichen. Daß dieses durch die gewöhnlichen Oefen, die wir haben, eben nicht so ganz geschieht, leidet keinen Zweifel. Man hat daher auf Verbesserung der Oefen schon seit langer Zeit gedacht, tausend gute und schlechte Vorschläge zu dem Ende gethan, und wir haben heut zu Tage meistens noch unsere alten Oefen. Wer dergleichen Vorschläge hören und prüfen will, der findet viele in Angermanns Civilbaukunst für Landleute, in der Leipziger ökonomischen Societät, B. *II.* S. 182. Leipz. Intelligenzblatt 1766. S. 163. 307. 378. u. a. m.

Alle Verbesserungen müssen, wie es scheint, von folgenden Erfahrungssätzen ausgehen: das Feuer wirkt pyramidenförmig und hat an der Spitze die größte Kraft, der Zug der Luft muß das Feuer erhalten und den Rauch wegschaffen, welche beyde ihren Zug nach dem Luftzug nehmen. Dieser Rauch nimmt sehr viel Hitze mit sich, wird aber in einem Kanal, der 16 mal so lange als der Feuerort breit ist, zuletzt kalt; je heller das Feuer brennt, desto mehr Hitze verbreitet es um sich her; ein Ofen, der

auf einer Mauer oder nahe an der Wand steht, theilt diesen viele Hitze mit, welche für das Zimmer verlohren geht u. s. w. Daraus fliesen ungefähr folgende Regeln: der Ofen soll nicht zu nahe an der Wand stehen, und länger als breit seyn, auch seine genugsame Höhe haben; um eine helle Flamme zu erhalten, muß nicht nur ein hinlänglicher Zug der Luft zu Stande gebracht, sondern auch ein Rost in der Höhe von 4 bis 6 Zoll und mit einer Entfernung der Stäbe von $\frac{1}{2}$ Zoll gemacht werden, damit das Holz darauf liege und die Asche durchfalle, die Luft aber auch unter der Asche hinstreichen kann; um den Rauch zu zwingen, die Hitze im Ofen abzusetzen, muß man ihm in dem Gehäuse die Leitung durch einen Kanal geben, der schlangenweise über einander liegt, um die gehörige Länge zu haben, oben aber vermittelst einem Rohr aus dem Aufsatz des Ofens durch die Feuermauer in den Schornstein geführt wird. Ein mit solchen Krümmungen versehener Kanal kann sehr natürlich dadurch erhalten werden, wenn der Aufsatz des Ofens mehrmal durchbrochen ist, um welche Oefnungen herum sich dann der Rauch in die Höhe ziehen muß. Sowohl die Oefnung des Ofens als der Röhre müssen verschlossen werden können, damit die Hitze, wenn das Feuer nicht mehr brennt, länger beysammen bleibt. Die Füsse des Ofens sollen nicht allzu hoch seyn, damit auch der untere Theil des Zimmers erwärmt werde, da sich die Hitze ohnehin immer in die Höhe zieht u. s. w. Uebrigens enthalte ich mich näherer Angaben, welche ohne Figuren nicht verstanden werden können, und in oben angeführten oder andern Schriften nachgeschlagen werden müssen, und setze nur noch die Bemerkung hinzu, daß bey dergleichen verbesserten Oefen Vorsicht im Heizen gebraucht werden müsse, weil sie ein kleineres Feuer

als

als in den gewöhnlichen üblich ist, erfordern, und die Wirkung desselben ausserdem Nachtheil bringen könnte. Das ist es ja, was man durch sie erreichen wollte, die nämliche Wirkung vermittelst eines kleinern Feuers, und dies ist also kein Fehler.

Ofenblase ist ein bekanntes Rohr, wodurch man das Feuer im Ofen anbläset.

Ofenbruch wird das genannt, was sich im Schmelzofen von Schlacken und Leim ansetzt und nicht in den Heerd herausflieset.

Ofengabel, ein zweyzackiges Eisen an einem langen Stiel, womit man das Holz in den Ofen schiebt, es darinnen zurecht legt, oder auch Töpfe in denselben hineinhebt.

Ofengestübe, das Gestübe, welches nach dem Ablassen bereits zum Schmelzen und Abtreiben gemacht, nachher bey Ausstossung der Ofenbrüche und Absäuberung des Vorheerds losgezogen worden. Es wird verkleinert, durchs Sieb gesetzt und wieder mit anderm Gestübe vermenget, welches beydes Gestübes genennet wird.

Ofenkrücke ist ein kleines Bret an einer Stange befestigt, um Kohlen und Asche aus dem Backofen herauszuziehen.

Ofenwisch heißt ein an einer Stange angebundener starker Strohwisch oder Stück Leinwand, welches man naß macht und damit den geheizten Backofen, nachdem Asche und Kohlen heraus gezogen sind, auswischet.

Offen heißt ein *Conto* oder Rechnung, die nicht geschlossen ist, und worzu man noch täglich neue Posten einträgt. *Compte ouvert.*

Offene Wechsel: s. Kreditbrief.

Offene Zeit. Wenn Aecker und Wiesen, Wasser oder Holzungen gehegt werden, heißt es geschlossene Zeit, offene hingegen, wenn von Aeckern und

Wiesen, Getraid und Gras abgebracht, oder bey Hölzern der Anflug, (Wiederwachs) schon so groß ist, daß das Vieh keinen Schaden mehr verursachen kann, und also solche Plätze mit demselben betrieben, oder zum Fahren, Beizen u. s. w. gebraucht werden dürfen. Das Wasser ist offen, wenn man darinnen fischen darf.

Officin, lat. *Officina*, fr. *Officine* heißt überhaupt ein Ort, darinnen Waaren verfertigt oder auch zum Verkauf aufbehalten werden. Insonderheit ist es eine Benennung der Apotheker.

Officinalia, **Officinell**, heißen solche einfache und zusammengesetzte Arzneyen, die man in einer wohlbestellten Apotheke mit Recht suchen darf.

Officio dell' Abbondanza ist das der Republik Lukka sehr einträgliche Haus der Banko, da man sowohl Geld auf Pfänder ausleihet, als auch Kapitalien zu 5 pro Cento annimmt.

Ogger, s. Ocher.

Ohm, Ahm ist ein Maas flüßiger Dinge, besonders des Weins, das aber nach dem Unterschiede der Länder verschieden ist. Im Elsaß gehen 24 Maase auf die Ohm und 24 Ohmen auf ein Fuder; in Worms, Mainz und Kassel hält ein Fuder 6 Ohmen und die Ohme 80 Maas oder 20 Quartierchen; in Frankfurt am Mayn wird die Ohm in 20 Viertel eingetheilt, welche 80 bis 90 Maase betragen.

Ohmet, s. Grummet und Heu.

Ohre, s. Ahorn.

Ohren an den Stielen der Blätter, s. Blatt.

Ohrengehänge, lat. *Inauces*, fr. *Pendents d'Oreille* sind ein bekannter Putz des Frauenzimmers von Gold, Silber, Perlen, Edelgesteinen und werden von Goldarbeitern gemacht und von ihnen, oder von Galanteriehändlern verkauft. Von Nürnberg werden sie in großer Menge versendet.

Ohrenhahn, s. Auerhahn.

Ohrt, **Oert** ist ein Name verschiedener Ahlen, deren sich die Schuhmacher bedienen, als: **Bestechohrt** oder **Steppohrt**, **Einstechohrt** oder **Bischohrt**, **Doppelohrt**, **Absatzohrt**, **Pflöckohrt**.

Oka, s. Ocke.

Okrav heißt im Geschäftsstil eine Woche.

Oktober, der zehnte Monat im Jahr, welcher zum Herbste gehört, ist noch immer zu Beschäftigungen auf dem Felde bestimmt. Man hohlt noch dasjenige nach, was im September nicht ganz geschehen konnte, z. B. die Saat des Roggen, Waizen und Dinkels; ingleichem stoppelt (weischt) man die Aecker, welche im folgenden Jahr Gersten, Haber oder Flachs tragen sollen. Die Wasserfurchen werden in guten Stand gesetzt und erhalten, damit im Winter kein Wasser in den Saamfeldern stehen bleibe. Wer mit Dünger versehen ist, führt solchen auf die künftigen Flachsäcker, ehe sie gestürzet werden. Der Hopfen wird vollends von den Stangen genommen, gepflückt und ins Trockene gebracht, die Stöcke aber werden umhackt, mit Erde zugedeckt und die Gruben mit Mist beführt. Rüben und Möhren werden um Galli ausgenommen, und nach abgeschnittenen Blättern an einen Ort gebracht, wo sie nicht frieren; ingleichem bringt man um diese Zeit das Kraut herein. Wenn die Aecker bereits abgepfercht sind, schlägt man die Hürden auf magere Wiesen, oder dünget diese sonst, reinigt sie auch von Moos und bestreuet sie mit Asche, nicht weniger trägt man die Höcker oder Maulwurfhäufen ab. Die Weinberge fängt man ebenfalls an zu düngen, schlammt die Gräben und Teiche, und bessert die schadhaften Ufer an Flüssen und Bächen mit Weiden oder Erlenholz aus.

Im Küchengarten kann man gelbe Rüben säen, ingleichem Sallat und Wirsching versetzen, um solche im Frühling frühe zu bekommen. Gemüse und Wurzelwerk werden ausgeräumet und in den Keller gebracht. Der Spargel mit kurzem Mist belegt, das, was den Winter hindurch im Garten bleiben soll, bey kalter Witterung mit Stroh bedeckt und die leeren Gartenbeete gedüngt und umgegraben.

In den Baumgärten wird das noch vorhandene Obst in diesem Monat vollends abgenommen und verwahrt, die nun überflüßigen Stützen aber werden an einem bequemen Ort aufgehoben. Kerne von guten Obstsorten kann man noch sammeln und auch stecken. Man umhackt itzt die Obstbäume und düngt sie, läßt auch bey denen, die in Grasgärten stehen, die Grube offen, daß sich der Regen hineinziehe, bis der Kälte erinnert, sie mit dem ausgehobenen Rasen wieder zuzudeckrn. Die Obstbäume, sie seyen Kern- oder Steinobst, ingleichem die Waldstöcke und jungen Stämme aus den Baumschulen werden in diesem Monat am sichersten versetzt; doch wartet man gerne, bis sie erst ihr Laub abgeworfen haben, da sie dann gewisser angehen. Nicht weniger kann man die Bäume beschneiden, behauen, von Wasserschossen befreyen und die Wunde mit Baumwachs bestreichen, auch die aus der Wurzel hervorkommenden Schößlinge wegnehmen. Die Ameisenhaufen werden bey kaltem Wetter, oder ehe die Sonne aufgeht, weil zu dieser Zeit ihre Bewohner beysammen sind, mit Stössseln oder Schlägeln zerstossen und zusammen geschlagen.

Für die Weinberge ist der Oktober ein festlicher Monat, denn nun werden die Trauben vollends reif, und die Weinlese tritt ein. Man wartet aber gerne, bis ein paar Reife die Beeren dünnhäutig

gemacht

gemacht haben, da man denn mehrern und süssern Wein zu bekommen hofft. Auch wird der Wein edler und besser, wenn die Lese bey schönem, trockenem Wetter geschieht und er wird nicht so wässerig, als bey feuchter Witterung. Gemeiniglich macht man mit dem rothen Wein, der eher reift, und dessen Beeren frühe faulen, den Anfang. Das abgeblattete Weinlaub und Wipfelfutter wird an einem trockenen Ort aufgeschüttet, da es im Winter für Lämmer, auch Kälberkühe und Lämmerschaafe dienlich ist.

In den **Wäldern** ist ausser dem Laubrechen, dem Sammeln der Eicheln und Bucheckern zum Saamen und der nöthigen Aufsicht wenig vorzunehmen, denn das **Holzschlagen** geschieht lieber später, weil der **Saft noch nicht ganz zurückgetreten** ist, und auch das **Kohlenbrennen** geschieht nur zur Nothdurft. Noch werden Hirsche geschossen, und nach Endigung der Brunft muß man die Hirschlecken erneuern. Die Schweinsjagd geht an, und die Haasen werden getrieben. Auch Rebhüner, Haselhühner, Schnepfen, Krametsvögel u. s. w. werden geschossen oder gefangen. Die Fuchsjagd nimmt auch den Anfang, weil die Pelze schon gut zu werden beginnen, nicht weniger werden die Dachse mit grossen Spührhunden aufgesucht und gehetzt.

Bey der **Viehzucht** ist in Acht zu nehmen, daß man das Vieh nicht auf nasse Wiesen und bey starken Nebeln nicht zu frühe austreibe, auch zur Vorsorge denselben Morgens Theriak und Butter auf schwarzem Brod gebe. Ausserdem ist das Austreiben bey schönem Wetter auf trockene Plätze bey dem Vieh, welches den Wind ganz gewohnt ist, rathsamer, als das Einsperren, weil es sonst vor Sehnsucht trauert. Dem Melkvieh werden Blätter von Kraut und Rüben vorgelegt, um es noch, so viel

möglich, zu benutzen. Wenn die Eicheln gerathen, werden sie nicht nur für Schweine aufgelesen, sondern diese auch in die Wälder getrieben Noch überlegt ein Hauswirth, wie viel Vieh, besonders von Schaafen, er wintern kann, weil es noch Zeit ist, letztere wegzugeben. Den Pferden räumt man nun benöthigten Falls die Mäuler, die Fohlen werden noch verschnitten, auch hat man darauf acht, ob sie nicht die Kehlsucht bekommen, und giebt ihnen zuweilen ein dienliches Pferdepulver.

An Ansehung des **Federviehes** ist man darauf bedacht, die Mastgänse einzustellen, so wie auch die Hennen, welche man zum Essen bestimmt, da nun an ihre Stelle junge nachgewachsen sind. Die Hühner und Gänse, welche Eyer legen sollen, muß man in diesem Monat gut halten, jenen gesottenen Haber und diesen etwas Getraide geben.

Die **Bienen** fangen itzt an, ihre Stöcke zu verharzen, und sich gegen die kommende Kälte zu schützen, man verschmiert sie daher, und bringt sie an den Ort, wo sie den Winter über stehen sollen, läßt ihnen aber noch genugsame Luft, weil sonst leicht die Hälfte derselben zu Grunde gehet.

Die Teiche werden in der zweyten Hälfte dieses Monats gefischt. Von den Karpfen sucht man etliche schöne Rögner aus, um sie zu Laichern oder Streichkarpfen zu gebrauchen, auch verwahrt man, was man zu Wiederbesetzung der Teiche braucht, in besonderen Hälteren. Um Galli läßt man auch die Streichteiche ab, und fängt, nachdem die Karpfen gestrichen haben, sowohl sie als auch die Hechte heraus, jene, damit nicht, wenn sie streichen, im künftigen Jahr der einfache und der zweyjährige Saame vermengt seye, diese damit sie den Strich nicht auffressen.

Zu Hause muß man den Keller und die Fässer wohl reinigen, den neuen Most in den Kufen sorgfältig zudecken, von den Tristern Lauer fürs Gesinde machen und sie dann zum Brandweinbrennen oder für das Vieh im Winter benutzen. Man fängt nun auch an zu malzen und frisches Bier zu bräuen, schneidet das Kraut ein und bewahrt die Blätter und Strunke für das Vieh auf, dörret das Obst, bringt den Flachs von der Witter, dörret, brecht und hechelt ihn. Die Lichter werden nun auf den Winter gezogen, die Federn geschleuset, das Nöthige an Ställen und Gebäuden noch vor Winters reparirt. Ingleichem macht man itzt bey eintretender kühlen Witterung auch den Anfang mit Schlachten und Fleisch einsalzen.

Oktroy, lat. *Conceſſio gratioſa* ist ein Privilegium, welches über eine Handlung ertheilet wird, die man mit Ausschließung anderer treiben darf. Daher kommen die oktroyrten Handlungskompagnien, die nicht nur bestättigt werden, sondern auch große Vortheile und Exemtionen erlangen, und den Handel mit gewissen Waaren nach bestimmten Orten frey und allein treiben dürfen.

Okuliren, Aeugeln, Anschilden ist die Art der Veredlung eines fruchttragenden Baumes, da man nicht wie bey dem Pfropfen einen Zweig, sondern nur ein Auge von der Sorte, deren Natur er annehmen soll, in denselben einsetzt. Diese Operation kan bey solchen dünnen Bäumchen vorgenommen werden, die noch nicht zum Pfropfen taugen, und wenn sie mißlingt, leidet der Stamm keinen Schaden, wie bey dem Pfropfen geschiehet. Auch hier muß die Sorte dem Stamm, welchen man okuliren will, analog seyn, und man kann nicht Aepfel auf Birnbäume, oder auf Steinobst okuliren. Es geschieht aber das Okuliren auf zweyerley Art,

nämlich in das treibende Aug und mit dem schlafenden Auge, doch beruhet der Unterschied mehr auf der Zeit, da dieses Geschäfte vorgenommen wird, denn jenes geschiehet im März und April, wenn die Bäume voll Saft sind und solchen dem Auge zuführen; dieses im Julius oder August, da der Saft nicht mehr so stark treibt, so daß das Aug noch im Herbst Zeit hat, zu bekleiben, im Winter gleichsam ruht, und im Frühling desto nachdrücklicher treibt.

Man geht aber auf diese Art zu Werke: in einen Stamm von 2 bis 4 Jahren, oder in einen Zweig von einem jährigen Wuchs macht man der Länge nach einen Schnitt in die Rinde bis aufs Holz von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll, und über oder noch besser unter solchen einen Querschnitt, so daß es einem umgekehrten lateinischen *T* ähnlich ist. Dann nimmt man einen Zweig von der Art, die man auf den Stamm übertragen will, ebenfalls von einen Jahrwuchs, schneidet das über dem Auge befindliche Blatt ab, damit der Saft in Zukunft nicht dem Blatt, sondern dem Auge zugehe, macht unter dem Auge einen Queerschnitt, und entweder auch über demselben einen ähnlichen Schnitt herunter, so daß ein Viereck daraus wird, oder 3 Schnitte, die oben zusammen laufen, in Form eines Dreyecks, setzt den Daumen stark darauf, und drückt dieses Schildchen schnell vom Zweige weg, daß das Aug darauf sitzen bleibe, denn sonst wäre die Mühe vergebens. Hierauf löset man mit einem scharfen elfenbeinernen Messer, welches sich gemeiniglich schon unten am Okulirmesser befindet, die Rinde bey dem Einschnitt am Stämmchen ab, schiebt das Auge darzwischen hinein, so daß die Queerschnitte von beyden gerade auf einander passen, bindet es alsdann mit Bast so daß nur das Auge darzwischen heraus siehet, und

die

die Sache ist nun geschehen. Einige Regeln aber, die zu beobachten sind, werden hier nicht überflüßig seyn. Man nimmt das Okuliren am liebsten bey temperirter Witterung und zur Abendzeit vor, damit dem Auge nicht durch die Hitze sogleich stark zugesetzt werde, und setzt aus eben dem Grunde es lieber auf die Mitternacht- und Abendseite. Insgemein werden 3 und mehr Augen eingesetzt, damit etwa doch wenigstens eines unter ihnen angehe; aber man setzt sie alsdenn nicht in einer Linie, weil sonst das unterste allen Saft an sich zieht; fahren sie alle fort, so läßt man das beste stehen und nimmt die andern weg, theils damit diesemeinen der Saft allein zugehe, theils damit mehrere Aeste da hervor komme, wo erst der Stamm noch in die Höhe wachsen soll. Man schneidet denn auch 3 Zoll über demselben den Stamm ab, und verkleidet die Wunde mit Baumwachs, im folgenden Jahre aber nimmt man ihn ganz über dem herorgewachsenen Auge weg. Das Aug soll nicht naß werden, indem man es einsetzt, weil es schwerer angeht; wenn es gequollen und den Stiel des Blatts abgestossen hat, und also eingewachsen ist, wird der Bast lockerer gebunden, damit der Saft desto besser aufsteigen kann. Zu Birn- Aepfel- und Pflaumenbäumen sind die einfachen Augen hinlänglich, aber Pfirschen erfordern doppelte oder dreyfache Augen. Bey Birnbäumen sind die gerade aufstehenden Reiser die besten, um die Augen von denselben zu nehmen, weil sie sonst krumme Reiser hervortreiben. Die Zweige sollen frisch von den Bäumen abgeschnitten seyn, doch wenn sie nur 1 oder $1\frac{1}{2}$ Fuß lang sind, und man steckt das äusserste Ende derselben in Wasser oder feuchte Erde, so halten sie sich 3 bis 4 Tage.

Olampi, *Gummi Olampi*, ein Amerikanisches, dem Kopal nicht unähnliches Harz, das zuweilen zu Arzneyen gebraucht wird.

Oleaster, s. Oelbaum.

Oleb, eine Art ägyptischen Flachses, davon der Centner von 110 Rottoli $7\frac{1}{4}$ Piaster gilt. Er steht der Güte nach zwischen dem Forfette und Squinanti mitten inne.

Oligarchie ist eine verderbte Regierungsform, wenn einige Personen sich der Regierung, an welcher von Rechtswegen mehrere Theil haben sollten, bemächtigen. Der Fall kann sich in solchen Aristokratien, wo das Regiment an gewisse Familien, die allein rathsfähig sind, gebunden ist, am leichtesten ereignen, wenn nach und nach einige davon aussterben, und also alles auf etliche wenige Familien ankommt. In unsern Tagen ist in Bern deßwegen Vorsorge geschehen.

Olitäten heißen die wohlriechenden Oele, z. B. Zimmt-Nelken-Jasminöl, und Olitätenkrämer sind die, welche damit handeln.

Oliven, s. Oelbaum.

Olivenbaum, s. Oelbaum.

Olivenfarbe ist eine gemischte Farbe, welche aus blauem, rothem und falbem Farbzeuge zusammengesetzt ist. Man hat eine grüne und braunrothe Schattirung davon. Mit gelbem Holz wird auch eine Olivenfarbe gemacht, die man Tucholivenfarbe, *Olive de drap* nennt, weil sie gemeiniglich bey Tüchern gebraucht wird.

Olivenöl, s. Oelbaum.

Olivettes, eine Art meist weißer Glasperlen, in Gestalt einer Olive, die sonderlich zum Handel mit den Schwarzen in Afrika gebraucht werden.

Olla, s. Kokosbaum.

Olonne, Olonnische Leinwand, *Petite Olonne*, ist eine rohe hänfene Leinwand, die zu Seegeltüchern gebraucht und zu Medrignac in Bretagne gemacht wird. Die Einwohner von Sables d'Olonnes in Poitou haben zuerst damit Handlung getrieben, daher der Name rührt. Die Stücke sind gemeiniglich 14 bis 15 Pariser Ellen lang, und 20 Zoll breit.

Oncia, eine Münze in Sicilien von 30 Tarini oder 60 Carlini.

Ondes sind schlechte gewässerte Zeuge von Seide, Wolle und Leingarn, die zu Amiens gemacht werden, $20\frac{1}{2}$ Ellen lang und $1\frac{1}{2}$ Fuß und 1 Zoll breit.

Ongaro, *Vngaro* ist in Italien ein Name der Dukate, ob die Benennung gleich nur von den Ungarischen Dukaten hergenommen ist. Dadurch werden sie von den Ducati (di Banco) unterschieden, die kaum einen Thaler gelten.

Onich, Onix, Onyx, lat. *Onyx*, *Onichum* ist eine fast halbdurchscheinende Agathart, die aus unterschiedenen gefärbten Lagen oder Schichten besteht, die rund herum oder über einander laufen. Man findet ihn in Ost- und Westindien und unterscheidet folgende Arten: 1) Der eigentliche oder arabische **Onich**, *Corneus arabicus*, hat einen hochgefärbten Grund, in dem schwarze, braune oder auch weiße Reifen neben einander laufen. Aus diesem Stein schnitten die Alten Figuren und Siegel, und er ist noch itzt bey den Morgenländern in der größten Achtung, in China darf ihn so gar keiner als der Kaiser tragen. Wenn die Cirkel so fallen, daß sie dem Auge mit dem Augapfel und Netzhäutlein ähnlich sind, so heißt der Stein *Oculus Beli* oder *Bellochio*; gleicht er blos einfach dem menschlichen Auge, dann wird er *Levcophthalmus* genannt, *Erythrophthalmus*, wenn ein rothgefärbter Ring das Auge macht; *Diophthalmus*, *Triophthalmus*, wenn er 2, 3 Augen

gen zeigt; *Aegrophthalmus*, wenn er einem Bocksauge, *Lycophthalmus*, wenn er einen Wolfsauge ähnlich ist. 2) Der **Memphit**, *Memphites* hat keine Cirkel, sondern Schichten, eine über der andern, deren gemeiniglich die unterste schwarz oder dunkelblau, die oberste weiß ist. 3) Der **Sardonyx**, *Sardonyx*, da rothe Ringe oder Streifen mit einer hornfarbigen, oder einer von den vorherbeschriebenen Farben, oder die röthliche Farbe, von einem Sarder oder Karniol mit einem Onich vermischt ist. Diese Art ist weiß, wellenförmig und oft das Stück, welches von Karniol herkommt, durchsichtig, das hingegen von Agathart undurchsichtig. 4) Der **Jasponyx**, s. Jaspis.

Onza, ein Gewicht, das in Venedig 6 Saßi oder 9 Tarme oder 27 Scropoli hält. 12 Onze machen ein leichtes Pfund.

Opal, Elementstein, lat. *Opalus*, *Lapis elementarius*, fr. *Opale*, ist ein meist ganz durchscheinende Agathart von vielen Farben, welche sich aber ändern, so wie man den Stein gegen die Hellung oder von derselben hält, und ganz verliehren, wenn man ihn in Stücke schlägt. Man zählet 4 Geschlechter. 1) Der **milchfarbene Opal** ist ganz durchscheinend, zeigt bey verschiedenen Richtungen roth, grün, blau, gelb und wird selten größer als eine Bohne. 2) Der **schwärzliche Opal** ist sehr rar und theuer, seine Farbe ist schwarz mit gelb schimmernd, wie eine schwarze Kohle, die auf einer Seite glühet. 3) Der **gelbliche Opal** hat schwarze Farben in einem gelben Leibe, und schattirt nicht sonderlich. 4) Das **Katzenauge** oder der **falsche Opal**, lat. *Oculus cati*, *Asteria*, *Pseudopalus*, fr. *Oeil-de Chat* ist graugelb oder grünlicht, und wirft gegen dem Lichte einen weißen ins gelbliche fallenden Strahl von sich. Davon ist der

Wehse oder Girasol, den einige auch falschen Opal nennen, verschieden.

Man findet die Opale in Cypern, Arabien, Aegypten, Ungarn, Böhmen, Schlesien, Sachsen, Island und auf der Insel Ferro, und theilt sie in orientalische und occidentalische ein. Je härter sie sind, desto mehr werden sie geschätzt, denn meistens sind sie so weich, daß sie blos mit Trippel polirt werden können. Man kann sie wegen der vielfältigen Farben nicht wohl durch Kunst nachahmen. Ehedem wurden sie höher geschätzt als itzt, dann einer, der 4 Gran wiegt, und von der besten Sorte ist, gilt kaum 3 Kronen.

Operment, Auripigment, lat. *Auripigmentum*, fr. *Orpiment*, *Orpin*, ist ein Halbmetall, dessen Bestandtheile Schwefel und ein mit Spath oder Glimmer vermischter unreiner Arsenik sind. Es hat dasselbe eine helle oder dunkelgelbe Farbe, mit eingemengtem glänzendem Spathkorn, brennt im Feuer nicht gern, sondern ganz dunkel mit weißblauer Flamme, giebt einen Geruch wie Knoblauch, und läßt nach ausgestandenem Feuer eine grünlichte, sandige Materie zurück. Es ist ein von der Natur erzeugtes Erz und kein Produkt der Kunst, daher auch von dem Rauschgelb und rothen oder gelben Arsenik unterschieden, mit denen er oft verwechselt wird, s. Arsenik. Man findet es in den Bergwerken in Deutschland, Böhmen, Ungarn und der Türkey, und hat grüngelben, goldgelben und rothgelben (rothen) Bergschwefel. In den Gewölbern der Kaufleute ist es entweder ganz oder zu Pulver gestossen anzutreffen, und kommt meistens aus Oesterreich und Venedig. Das goldgelbe in feinen grossen Stücken, wie Talg anzufühlen, das sich leicht in dünne Blättchen zertheilen läßt, wie Gold glänzt und einen Wiederschein giebt, hat den Vorzug;

das

das rothgelbe, mit rothen Adern durchzogen, leicht zertheilbar und in großen Stücken, ist auch noch gut, das grüngelbe aber das schlechteste, besonders wenn es steinigt ist, daher auch die Kaufleute das steinigte gemeines und das andere feines Operment nennen.

Es bedienen sich dieses giftigen Minerals die Gärber, Leder- und Seidenfärber zur schwarzen Farbe, Maler, Buchbinder, Metallgieser, Drechsler u. s. w. zur gelben oder grünen Farbe, je nachdem es mit Safran oder Eyerdotter oder Fischgalle oder Indig versetzt ist; auch die Glasmacher brauchen es zum Färben der Gläser, die Roß- und Viehärzte zu Arzneyen, die Wundärzte zum Aezen und Zertheilen ꝛc. Bey Verfertigung des Schrots härtet es das Bley, wenn es darunter gemischt wird; die Probe der Weine und Baumöle kann damit angestellt werden, wenn sie mit Bley oder Silberglätte versüset sind; auch macht man aus Operment und Kalk eine sympathetische Dinte. Beym Verkauf muß wegen seiner giftigen Natur Vorsicht angewendet werden, und man giebt es nur bekannten Leuten.

Opium, Mohnsaft ist der getrocknete Saft, welcher in den Morgenländern aus den saftreichsten und vollkommensten weißen Mohnköpfen, die zu dem Ende etliche male abgeschnitten werden, gesammelt wird. Er wird alsdenn abgeschabt und in größern Stücken verschickt. Das rechte Opium muß rein, dicht, trocken, stark, glänzend und von starkem Geruch seyn, es kommt aber selten aufrichtig zu uns, da es in den Morgenländern selbst geschätzt ist, und von den Vornehmen unter den Namen **Affion** gebraucht wird. Die schlechten Arten werden von dem aus frischen Mohnköpfen, Stängeln und Blättern ausgepreßten Saft gemacht, und unter dem Namen *Meconium* verkauft, die allerschlechteste Art aber

aber heißt *Pouſt*. Ein reines, gemäßigtes Opium wirkt durch ſein lebhaftes Reizen und flüchtiges Weſen in die veſten Theile des Körpers und in das Blut, und hat eine ſchlafmachende und ſchmerzenſtillende Kraft; zuviel und unzubereitet genommen, kann es auch den Verſtand rauben und auf immer einſchläfern.

Opperleer nennt man in Holland ſolche Häute, die auf der Aasſeite gar gemacht ſind und auf der andern noch die Haare haben, dergleichen man ſich zu Decken u. a. m. bedient.

Opuntia. *Cactus opuntia*, Indianiſcher Feigenbaum. Man hat davon eine große und kleine Art. Die große treibt dicke, einer Hand breit und lange Blätter, deren immer eines aus dem andern wächſt. Das Grundblatt wird mit der Zeit holzig, die obern ſind immer ſaftiger, aber auch kleiner, alle ſind mit ſpitzigen Stacheln beſetzt. Die den Feigen ähnliche Frucht iſt inwendig blutroth und von einer geilen Süßigkeit. Die Vermehrung geſchieht durch ein Blatt, welches man abnimmt, etwa 14 Tage an einem ſchattigen Ort liegen und welk werden läßt und denn zur Hälfte in gute Erde ſetzt, da es bald Wurzeln treibt. Es will dieſes Gewächs im Sommer fleißig, doch nicht übermäßig begoſſen ſeyn, weil es im letztern Falle leicht faulet. Doch kann man es noch retten, wenn man das Faule mit einem ſcharfen Meſſer wegſchneidet und die Wunde mit Kreide beſtreuet. Man wintert es am beſten in einer warmen Stube, in der es ihm jedoch nicht an Luft fehlt.

Die kleine Art hat Blätter von der Größe eines Thalers, ſchwefelgelbe Blumen, welche ſich mit vielen ſpitzigen Blättern, wie Kronen, gegen die Sonne aufthun, Früchte wie an der großen Art, braunroth, voll rothen Saftes und mit dünnen Körnern

besetzt. Im Herbst müssen sie bey Zeiten an einem schönen Tage eingebracht werden. Die Vermehrung geschieht wie bey der großen Art.

Oque, s. Ocker.

Orange, eine Birnart, s. Birn, ingleichem eine Pomeranze, s. dieses Wort.

Orangefarbe, Pomeranzenfarbe, fr. *Orange*, ist eine Farbe, die das Mittel zwischen gelb und roth ist, und sich in unsern Tagen in Holland sehr berühmt gemacht hat. Man erhält sie aus der Vermischung gedachter zwey Farben. Der Zeug, welcher sie erhalten soll, wird zuerst mit Alaun und Weinstein angesotten. Dann zuerst in eine, darauf in die andere beyder Farben, oder auch in einer aus beyden vermischte Brühe gebracht. Auf die erstere Art kann man aber durchs wechselsweise Eintunken die Schattirung besser treffen.

Orangerie heißt bald ein Gewächshaus, bald die Anzahl fremder Bäume, die den Winter über darinnen aufbehalten und mit Sorgfalt und großer Genauigkeit gepflegt werden. Sie dienen zur Zierde der Gärten, aber um des Gewinnes willen darf man sie wohl nicht erziehen, sie gehen also auch den eigentlichen Oekonomen nichts an.

Ordinaire. Dabey ist in der Kaufmannssprache zu verstehen: Post, z. B. die Hamburger Ordinaire, die auf einen bestimmten Tag nach Hamburg abgehet.

Orfe, Orbe, Urbe, Elf, Elpfs, Dörfling, Goldforelle, Goldfisch, Goldbrossem, *Spatus aurata*, *L.* ist eine Art von Brossem, der unter dem Wasser feuerroth erscheint, ein gelblichtes Fleisch und zwischen den Augen eine goldgelbe gebogene Linie hat. Er findet sich in deutschen, englischen und französischen Flüssen, wird aber um seiner schönen Farbe willen in Teichen, Schloßgräben u. s. w. gehalten. Sein Fleisch ist ziemlich grätig, doch

wohl-

wohlschmeckend, besonders in den Frühlingsmonaten, indessen gesünder gebacken und gebraten, als gesotten. Die Lauchzeit ist im Junius, und der Fang geschieht mit Reussen, Garnen und der Angel.

Orgagis ist eine Art von Baffetas, und hat den Namen von dem Ort seiner Fabrikation, s. Baffetas.

Organdy ist der Name einer Art von Nesseltuch oder feinen Kattuns. Er gehört unter die Betillen.

Organsin, Organsiner Seide, fr. *Orgensin, Orgencin*, ist der Name verschiedener Seiden, die aus Italien gebracht werden, und schön gesponnen, gewunden und gezwirnet sind. Sie haben den Namen von Städten, wo sie zugerichtet werden, und man schätzt die von Bologna am meisten, darauf folgt die von St. Lucia, (welche von Meßina kommt,) die aus Piemont ist die schlechteste, die übrigen hier nicht genannten aber meist von einer gleichen Güte. Man bedient sich ihrer in den Seidenmanufakturen gerne zum Zettel, weil sie dauerhaft ist, indem allezeit 2 Fäden zusammen gespuhlt und sodann zum mindesten 2 Paar oder 4 Fäden zusammen gezwirnt werden, demnach wenigstens zweymal über die Mühle gehen. Sie muß von den bestens Cocons genommen werden, und ist also aus dieser Ursache und wegen der mehrern Arbeit am theuersten. Man giebt auch manchen Arten von Seide fälschlich diesen Namen, sowohl der, welche zwar aus 4 Fäden besteht, aber nur einmal gezwirnt ist, nämlich alle 4 zusammen, als auch der, welche *Cloche pied* heißt, die aber nur aus 3 Fäden besteht. S. dieses Wort.

Orgelbauer oder **Orgelmacher** heißt, wie schon das Wort zu erkennen giebt, derjenige Künstler, welcher Orgeln und Klaviere verfertigt. Seine

Kunst ist von weitem Umfange, und nur eine etwas deutliche Beschreibung derselben würde verhältnismäsig viel zu viel Raum in diesem Wörterbuche einnehmen. Ich muß mich also begnügen, nur einige Hauptsachen anzuführen, welche dem Leser einigen Begriff davon geben können. Der Kasten oder das Gehäuß der Orgel ist meistens die Arbeit des Schreiners. Die meisten Orgelmacher lassen solchen von Schreinern nach ihrer Zeichnung verfertigen, oder halten Schreinersgesellen in ihren Werkstätten, einige aber verfertigen ihn selbsten. Die Pfeifen sind theils von Zinn und theils von Holz. Der Orgelmacher muß das reinste Zinn haben, welchem er den gehörigen Zusatz von Bley selbsten giebt, je nachdem der Ton ausfallen soll. Denn je reiner das Zinn ist, um so heller wird der Ton, und jemehr hingegen Bley zugesetzt wird, je dumpfer fällt der Ton aus. Zum Prinzipal gehört englisches Zinn 12 bis 16 löthig, damit es, als das Hauptwerk der Orgel, die äusserliche Parade mache, und weil es alle Stimmen kommandirt. Zu dieser Stimme gehört auch das Manual und Pedal. Im Manual liegen 52 bis 58 Claves und im Pedal 26. Die übrigen Zinnstimmen stehen hinter dem Prinzipal und werden aus Probezinn gemacht. Jeder Klavis hat seine eigene Pfeife, aber in den Mixturen gehören oft 3 bis 6 Pfeifen zu einem. Die Zinntafel, woraus die Pfeifen verfertigt werden, muß ihre angemessene Dicke haben. Eine zu dünne Pfeife erschüttert der Wind, und er brauset darinnen unordentlich. Auch muß man die Dicke nach dem Zusatze des Bleyes einrichten. Ein sechzehenschuhiger Körper bekommt zur Dicke 13 bis 15 Ekruspel, ein achtschuhiger 10 bis 12 u. s. w. um vest zu stehen und gut zu klingen. Der Fuß muß allezeit dicker seyn als der Pfeifenkörper.

Das

Das Mensuriren kommt auf die musikalischen Proportionen an, folglich muß man auch nach ihnen die Länge und Weite der Pfeifen zuschneiden. Der Prozeß des Mensurirens bestehet darinnen, daß man zuerst die Proportionalzahl der bekannten Pfeife, dann ihre Länge, und zuletzt die Proportionalzahl der unbekannten Pfeife nach dem Fuß der Regel de tri auffetzt.

Die hölzernen Pfeifen können von Kiefern- Tannen- Ahorn- und Eichenholz seyn; man leimt sie als lang vierseitige Kasten zusammen, giebt ihnen oben einen Deckel und Knopf, um den Ton stellen zu können.

Es folgt die Intonirung oder Stimmung nach dem Gehör, auch nach den halben und ganzen Tönen der hölzernen viereckigen Stimmpfeife, die wie eine gemeine Flöte, jedoch ohne Fingerlöcher beschaffen ist, in der man einen einpassenden Stock, mit Graden bezeichnet, aus- und einziehen, auch alle Klaves angeben und darnach stimmen kann. Man schneidet oben vom Körper der Zinnpfeifen ein Streifchen Zinn nach dem andern ab, bis der höhere verlangte Ton erfolgt.

Alle Pfeifen einer Stimme stecken senkrecht mit den Füssen in ihrem durchbohrten Pfeifenbret vest, unter diesem liegt der Pfeifenstock voll runder Löcher, die den Pfeifenfuß in sich nehmen. Sein Boden ist beledert und der Wind tritt in seine Löcher bald schief und bald durch Gänge in die Pfeife herauf. Unter dem Pfeifenstock liegen etliche Reihen schmaler, dünner, hölzerner Stangen, die sich hin und her schieben lassen, voll runder Löcher sind und die Register heißen. Die Pfeifenstöcke werden mit Schrauben unten auf die Windlade herab und angeschraubt. Es sind anderthalb Zoll starke Bretter, deren Löcher so genau gebohrt sind,

daß sie gerade über den Registerlöchern stehen müssen, damit der Wind von einer Registerpfeife zur andern herauf steigen und durchdringen kann. Unter den Registern folgt alles in horizontalen Schichten übereinander, eine langvierseitige, hölzerne, dicht verschlossene Windlade, worinnen der hineingeblasene Wind nirgends Ausgang findet, sondern abwarten muß, wenn der Organist einen Klavis im Klavier schlagen wird, um durch eine Kanzelle heraus und mitten durch alle die kleinen und wie Stockwerke übereinander stehenden Register des Pfeifenstocks in die verlangte Pfeife blasen zu können. Die Windlade an sich ist ein langvierseitiger Kasten, 3 bis 4 Querfinger hoch, von Eichenholz, oben in ihr steckt eine eichene Rahme, welche, der Breite nach, in eine Menge Rinnen, jede durch einen hölzernen Steg von der andern unterschieden, wie ein Fenstergitter eingetheilt ist. Man nennt diese gitterförmige Rinnen Kanzellen, und ihrer sind eben so viele als Klaves auf dem Klavier. Jeder dieser Gitterräume hat unter sich ein beledertes Holz, wie einen Klavis liegen, und so wird die ganze Reihe durch gleich große hölzerne Klappen unterwärts zugedrückt. Die Reihen dieser Klappen heißen die Hauptventile, und jede hat unter sich eine meßingene Feder liegen. Jedes dieser Ventile im Windkasten hat unter sich einen senkrecht herabgehenden Drat, der durch ein ledernes Beutelchen durchgeführt wird. Alle diese Reihen von Kanzellen, Federn, Ventilen, Dräten und Pulpeten (lederne Beutelchen) sind in der Windlade unsichtbar und nicht eher zu sehen, als bis man ein Bret von der Windlade wegnimmt. Neben der Windlade, deren manche Orgel mehrere hat, leitet man vierseitige windveste Röhren von Holz zu der Windlade hin, die den Wind

aus

aus den Bälgen in die Windlade führen. Diese Windkanäle haben ein Sperrventil.

Die Verfertigung der Klaviere und Flügel übergehe ich, weil man öfter Gelegenheit findet, ihre ganze Einrichtung genau zu betrachten.

Orgelmacher s. Orgelbauer.

Orelana, s. Orlean.

Orientalisches Blatt, *feuille orientale*, ein Name der Senesblätter.

Orientalische, morgenländische Seide, *Soye d'Orient* ist ein seidenartiges Gewebe in den Morgenländern, deren Stoff nicht eigentliche Seide, sondern das Produkt einer Pflanze ist, welches fast in eben solchen Schalen, wie die Baumwolle wächst. Es ist sehr weiß, zart und ziemlich glänzend und läßt sich leicht spinnen. In Indien und China werden verschiedene Zeuge daraus gemacht.

Orientalische Waaren. Orient bedeutet in der Handelssprache nicht alles, was uns gegen Morgen liegt, sondern die entferntern Gegenden, als: Ostindien, China, Japan, Arabien; hingegen die Inseln des Archipelagus, die Küsten des Mittelländischen Meeres, Kairo u. d. g. führen den Namen Levante. Orientalische Waaren sind also die, welche dort herkommen, als Seide, Edelgesteine, Gewürz und andre kostbare Waaren. Man unterscheidet sie dadurch von den occidentalischen, welche gemeiniglich von geringerer Güte sind.

Original ist das, wovon der Abdruck oder die Kopie gemacht wird, das aber selbst keine Kopie von einer andern Sache ist. Z. B. ein Originalgenie ahmt nicht andern nach, sondern geht seinen eigenen Gang, aber freylich auch oft über Hecken und Stauden.

Orlean ist eine röthlich-gelbe Farbe, die aus Westindien kommt. Sie hat den Namen von Orellana, welches die ehemalige Benennung des Amazonenflusses war, an dem der Baum häufig wächst, von welchem diese Farbe den Ursprung hat. Man erhält sie aus den Saamenkörnern des *Bixa Orellana*, oder Orleanbaums, eines mittelmäßigen Baumes, die man in einem irdenen Gefäße mit lauem Wasser anfeuchtet, bis sie ihre rothe Farbe von sich gegeben haben. Solches Wasser läßt man stehen oder auch kochen, bis ein Teig sich zu Boden gesetzt hat, aus dem man Tafeln oder kleine Kugeln macht. Man bekommt aber diesen Teig nicht immer rein, indem oft rothe klar gesiebte Erde oder gestossene Ziegelsteine darunter gemischt werden, um das Gewicht und die Größe derselben zu vermehren, welcher Betrug sich aber leicht entdecken läßt, wenn man ein Stück in einem Glase mit Wasser auflöset, da denn der Zusatz auf dem Boden sich zeigt.

Der Orlean wird in ganz Amerika bereitet, und wir erhalten ihn meistens von den Portugiesen aus Brasilien, von den Franzsen aus Cajenne und den Antillischen Inseln, von den Holländern aus Surinam und Berbice. Die Droguisten verkaufen nassen und trockenen. Der erste ist ein pomeranzenfarbener Teig und steht dem folgenden weit nach; der trockene ist entweder in viereckigen Kuchen, wie die Seife, oder in kleinen Kugeln, oder oder auch, welches die beste Sorte ist, in Thalersgroßen Küchlein. Wenn er gut ist, riecht er wie Violenwurzel, ist recht trocken, hat eine hohe ponceaurothe Farbe, die inwendig, wenn er zerbrochen wird, noch höher ist; im Anfühlen ist er nicht hart, sondern gelinde; leicht auszudehnen, und behält die Spur von dem Druck des Fingers. In Amsterdam wird das Pfund für 12 bis 14 Stü-

Stüver verkauft, und giebt 20 p. Cent Thara für die Fässer, in die er gepackt ist, wenn er aber in Kuchen oder Brocken besteht, noch über dies 3 oder 4 pro Cent Thara für die Blätter. Ein pro Cent giebt er für gut Gewicht, und eben soviel für baare Bezahlung.

Es wird dieser Teig zum Malen und Färben gebraucht, ertheilt aber den wollenen Zeugen keine haltbare Farbe, daher er in verschiedenen Ländern den Schönfärbern verboten ist. Man färbt auch betrieglicher Weise die Butter damit, welche aber nach einiger Zeit bitter wird, ingleichem Wachs und Wein.

Ornis, eine Art ostindischen Netteltuchs oder Kattuns, gestreift, halb von Baumwolle, halb von Gold und Silber, zu 15 bis 20 Ellen.

Orraye, ein persischer goldener Brocad, der auf beyden Seiten recht ist.

Orseille, *Orcheil*, *Orchel*, *Orsolle*, *Vrsolle* ist ein dunkelrother Teig, der aus einem gewissen Gewächse bereitet und zum Färben der Wolle und Seide gebraucht wird. Dieses Gewächse ist eine Art von Moos, welches auf Steinen und Felsen, sonderlich an und in dem Meere wächst. Es besteht dem Ansehen nach aus verschiedenen kleinen Schuppen, die grau von Farbe sind, und Messerrückens tief auf den Steinen liegen, da sie dann mit eisernen Instrumenten abgeschabet werden. Man unterscheidet Erd- und Kräuterorseille. Sie wächst auf den kanarischen und kapverdischen Inseln, ingleichem in der Levante und Italien, welche letztere aber nicht so gut sind als beyde erstere. Auch von St. Flour in Auvergne erhält man dergleichen. Der Teig wird eigentlich nur aus der rechten guten Kräuterorseille von den kanarischen und kapverdischen Inseln gemacht, indem man das kleine geschnittene

oder gepülverte Moos mit Harn und Kalk oder Soda, Salmiak, Steinsalz, Salpeter ꝛc. so lange gähren läßt, bis man eine schöne rothe Farbe bekommt. Diese Zubereitung geschieht in Genua, Paris, England und Holland. Die holländische heißt auch Tournesol. Jedoch diese ist eigentlich hart wie ein Stein von klarer Farbe, welche Zubereitung selbst in Holland ein Geheimnis ist und andere holländische bestehen ebenfalls nur aus einen weichen Teig von rother Farbe. Beyde erhält man aus Holland in kleinen Fäßchen von ungefähr 30 Pfunden; die Erfahrung lehrt aber, daß der Tournesol eine schönere Farbe giebt, und man nur den vierten Theil von dem braucht, was von der in Gestalt eines Teiges zu uns kommenden Orseille erfordert wird. Aus der französischen Erdorseille, (*Perelle*) wird zwar auch in Lion ein solcher Teig gemacht, der eine hohe Farbe hat, aber er färbt nicht so schön und gut als der von der Kräuterorseille, es sey nun die mindere Güte der Pflanze, oder wie andere behaupten, nur die Art der Zubereitung schuld daran.

Es ist die Farbe von der Orseille nicht vest, etwas dauerhafter wird sie durch Vermischung mit sauren Sachen, da sie aber die natürliche Schattirung verliehrt und dem Scharlach ähnlich wird, und gleichwohl nicht ganz veste ist. Daher wird sie auch in einigen Ländern den Schönfärbern nicht gestattet. Die Orseille giebt theils allein, theils mit Zusatz verschiedene Schattirungen von der Pfersichblüthfarbe bis zum Purpurviolet, und ist gut, wenn man etwas von dem befeuchteten Teige an der Oberfläche der Hand ausbreitet, und nach dem Waschen mit kaltem Wasser ein etwas blässerer rother Fleck zurücke bleibt.

Or-sol. Dieses Worts bedient man sich bey Geldres-nissen, um den Werth der französischen Münzen darnach zu evalviren, da denn der Werth einer nach Orsol berechneten Münze dreyfach ist, z. B. 3 Livres Orsol sind so viel als 9 Livers.

Ort, Oort bezeichnet den 4ten Theil der Kourants-münze, z. B. ein Ortsthaler ist 6 gute Groschen. Ort ohne Beysatz bezeichnet, da wo man nach Gulden rechnet, ebenfalls den vierten Theil davon, nämlich 15 Kreuzer.

Oertgen, eine holländische Scheidemünze von 2 Deut oder $\frac{1}{4}$ Stüver, d. i. etwas über $1\frac{1}{2}$ gute Pfennige.

Orthische Maschine ist ein Ackerwerkzeug, welches der Magister **Orth**, ein Prediger bey Regensburg im Jahre 1740. zu dem Ende erfunden hat, damit bey dem Mangel des Zugviehes ein Mensch das Ackerfeld leicht selbst bearbeiten könne. Die Maschine ist sehr einfach und bestehet aus zwo Achsen, welche mit einer Lenkstange zusammen gefügt sind. An der hintern Achse sind zwey kleine Räder, an der vordern zwey Grabscheider also bevestiget, daß sie sich wie ein Perpendickel hin und her bewegen lassen. Die Eisen der Grabscheider stehen unterwärts, und die etwann 4 Schuhe langen Stiele, welche oben wie Bockshorn gebogen sind, in die Höhe. Die vordere Achse ist bogenförmig ausgeschnitten, damit sie das Erdreich nicht streift. Der Arbeiter ergreift mit jeder Hand einen Schaufelstiel, setzt einen Fuß auf die vordere Achse und gräbt also das Erdreich mit zwoen Schaufeln zugleich um.

Ortolan, Hortulan, eine Art von Emmerlingen, aber kleiner, die sich in Italien, Griechenland und den mittägigen Provinzen Frankreichs findet. Man verspeiset sie als eine besondere Delikatesse. Daher

sie

sie in entfernte Länder verschickt werden, z. B. aus Cypern kommen sie in großer Menge nach Venedig, und es werden hier jährlich über 1000 Fässer davon verkauft.

Ortscheid, Richtscheid, Riedscheid ist das Holz, daran ein einzelnes Pferd gespannt wird, denn die Wage hat zwey Ortscheiden.

Orvietan ist eine Art von Theriak, der aus mehr als 20 Giftkräutern bereitet wird, und von der Stadt Orvieto den Namen hat.

Osmund, der Name des besten schwedischen Eisens.

Ossette, Orsette, eine Art Zeugs, davon das Stück 18 Pariser Ellen hält.

Osten. die Gegend gegen Aufgang der Sonne. In Holland versteht man unter Kleinosten die Elbe, Weser und Ens.

Ostende, eine Handelsstadt in dem Oesterreichischen Flandern mit einem Haven an der Nordsee, hält Buch und Rechnung wie Antwerpen.

Osterluzey, Osterlucie, Hohlwurz, Biberwurz, lat. *Aristolochia*, fr. *Aristoloche*, ist ein Gewächs, dessen Blume keinen Kelch und nur ein einziges Blatt hat. Man bemerkt an ihr keine Staubfäden, aber 6 unten an der Narbe angewachsene Staubbeutel. Aus dem Eyerstock wird ein großes sechszolligtes Saamengefäß. Man hat davon 3 Hauptgattungen: 1) die **runde**, *Aristolochia rotunda, L.* deren Wurzel knotigt, dicht, stark, bey 3 Zoll dick, runzlich, rund, aussen dunkelbraun, innen bleichgelb, an Geschmack scharf, bitter und würzhaft ist. Diese Wurzel wird in der Arzneykunst gebraucht, hat aber keinen ökonomischen Nutzen. Es sind eigentlich 3 Arten der runden Osterluzey, aber die beyden andern gehören noch weniger hieher, als die eben angeführte, welche man zum Unterschied die **wahre** nennt. Man findet sie in

Franks

Frankreich, Spanien und Italien, und sie wird getrocknet zu uns gebracht, doch kann man sie auch in Gärten ziehen. Sie treibt 2 Schuh hohe schwache Stängel, hat herzförmige Blätter, die ohne Stiel am breiten Ende ansetzen, dunkelgrün und mit starken Adern; die schwärzlicht-purpurfarbene Blume kommt im Julius hervor, der Saame ist schwarz, breit, von der Seite zusammengedruckt und an einem schwammigen Körper in der Mitte bevestigt.

2) Die **lange Osterluzey**, *Aristolochia longa*, hat kegelförmige, lange, bisweilen sehr dicke Wurzeln, an der Farbe, Geschmack und Geruch der vorigen gleich. Sie wächst in obgedachten Ländern in den Hecken und wird ebenfalls zu uns gebracht. Es treibt dieselbe viereckige Stängel, die Blätter sind kleiner, vester, hellgrün, mit Stielen versehen; die Blüthe ist von aussen grünlicht, innen dunkel, der Saame ist breit, erst röthlicht, dann dunkelgrün. Man hat auch eine **gemeine lange Osterluzey**, die in verschiedenen Gegenden Deutschlandes in Dämmen und Gräben häufig wächst.

3) Die **steigende, anhängende Osterluzey**, *Aristolochia clematitis*, *L.* treibt gerade und veste Stängel, bleichgrün, dem Gundermann ähnliche Blätter auf langen Stielen, Blumen fast wie die vorigen. Sie wächst an vielen Orten Deutschlands wild, und ist wegen der kriechenden, 3 Fuß tief liegenden, sich stark vermehrenden und schwer zu vertilgenden Wurzeln sehr unangenehm. Es wird versichert, durch die Erdbirne, *Solanum tuberosum esculentum*, könne man sie vertreiben.

Ostindische Kompagnien, *Compagnies des Indes orientales*, sind Gesellschaften verschiedener Kaufleute, die sich mit einander verbunden haben, mit ver-

vereinigten Kräften die Handlung nach Ostindien zu betreiben. Die Errichtung geschieht gemeiniglich vermittelst einer Oktroy und durch Aktien, davon gewisse Dividenden, nach Maasgabe des erhaltenen Gewinns, die Interessen ausmachen, die im Werth bald steigen, bald fallen; es haben solche Gesellschaften große Vorrechte, und sind zum Theil von ungemeiner Wichtigkeit, haben ihre eigene Direkteurs und Verfassung, machen Krieg und Frieden und beherrschen ganze Königreiche in Asien. Ohne Zweifel sind die englische und holländische die wichtigsten, und jene hat den großen Mogol sehr klein gemacht. Ausser diesen sind auch in Frankreich, Dänemark und Schweden, auch in Emden dergleichen Kompagnien, ob schon von anderer Bedeutung. Nähere Nachrichten von ihnen suche man aber nicht in diesem Wörterbuch, sondern in der allgemeinen Geschichte der ost- und westindischen Handlungsgesellschaften in Europa, Halle 1764. 2 Theile in 4. oder in der allgemeinen Welthistorie Theil 25. 26. und 27.

Ostländische Kompagnie ist der Name einer Kompagnie in England, die auf der Ostsee nach Pommern, Preußen, Kurland, Liffland, Pohlen, Schweden und Dänemark handelt. Sie heißt auch die nordische Kompagnie.

Otter, Fischotter, *Mustela lutra*, *L.* ist ein Raubthier, das im Wasser und auf der Erde lebt, bis auf drey Ellen Länge erreichen kann, und von dem sowohl das Fleisch als auch hauptsächlich das Fell brauchbar ist. Es hat einen dunkelbraunen Balg von kurzen, glatten und glänzenden Haaren, der sich nicht verhäret, und im Sommer und Winter gut bleibt, kurze Schenkel, kleine Ohren, einen langen Schwanz, Klauen, die denen des

Dach-

Dachses gleichen, aber mit Schwimmhäuten verse-hen sind. Die Ottern thun in Fischwassern großen Schaden, da sie nicht nur Karpfen, Hechte, Fo-rellen ꝛc. und zwar, wie billig, die schönsten, fres-sen, sondern auch noch mehrere todt beißen, als sie verzehren können, welches doch unbillig ist. Be-sonders sind die Krebse ihr Leckerbissen. Ihr Auf-enthalt sind hohle Ufer, Werder, hohle Stöcke u. s. w. Sie ranzen im Februar, setzen im May 3 oder 4 Junge, die sie 4 bis 5 Wochen säugen, bis sie mit ihnen ausgehen und die Lebensart der El-tern lernen können. Mit zwey Jahren erhalten sie ihre völlige Größe. Sie können der Luft nicht ganz entbehren, daher sie nicht nur im Winter na-he bey einem Loch oder Oefnung des Eises sich auf-halten, sondern auch, wenn sie eine Zeitlang unter dem Wasser gewesen sind, die Schnautze heraus-stecken, und mit großem Brausen Athem hohlen, wodurch die Jäger oder Fischer ihnen oft auf die Spur kommen. Aber man hetzt sie auch mit darzu abgerichteten Hunden, die man Otternhunde nennt, schiesset sie, oder fängt sie in Otternetzen, ja sie fan-gen sich zuweilen selbst in großen Fischreusen, in denen sie Fische merken, und worinnen sie erstic-ken müssen, weil sie mit der Schnautze nicht wie-der in die Höhe können. Ihr Wildpret ist zäh und ungesund, wird aber, so wie der Biber, als Fastenspeise gegessen, der Balg giebt schöne Muffe, Gebräme u. d. g. und die Haare braucht man zu Hüten, die man den Kastorhüten vorzieht.

Man nennt auch eine große Schlangenart Ottern oder Nattern, s. Schlange.

Otterbaum, ein Beyname der Erle.

Otterdunen, s. Eiderdunen.

Ottermennig, s. Adermennig.

Overkeykers, Overkerkers sind weiße Sarsche, die zu Leiden gemacht werden. Das Stück gilt gemeiniglich 55 oder 56 Gulden.

Overlanders nennen die Holländer die kleinen Fahrzeuge, die auf dem Rhein und der Maas gebraucht werden.

Oxhooft, Oxhoeft ist in Holland und Niedersachsen ein Weingebinde von unterschiedenem Inhalt, nach Maasgabe der Orte. In Holland hält ein Oxhooft französischer Weine 180 Mingelen. In Hamburg hält es 6 Anker oder 60 Stübchen, d. i. 240 Quart; hingegen halten die französischen Weine das Oxhooft ungleich 60 bis 65 Stübchen. Man kann es also auf ungefähr $3\frac{1}{2}$ Eimer, mehr oder weniger, rechnen, weil auch die Eimer verschieden sind.

P.

Pacht, Bestand, *Locatio, Conductio*, fr. *Admodiation* heißt derjenige Kontrackt, wodurch ein Gut, Recht oder jährliches Einkommen einem andern zur Benutzung gegen eine jährliche Abgabe überlassen wird. Der Pacht wird verschieden, besonders aber nach der Beschaffenheit der verpachteten Güter und der Dauer der Bestandzeit, in besondere Gattungen eingetheilt. In Ansehung der Güter unterscheiden sich die Pachtkontrakte 1) in **Generalpachte**, welche sonderlich in auswärtigen Staaten gebräuchlich sind, und sich entweder über ganze Provinzen mit allen nur erheblichen Nutzungen, oder doch über gewisse landesherrliche Gefälle erstrecken, und 2) in **Spezialpachte**, welche in Deutschland am meisten vorkommen und nur über einzelne Güter, ja bisweilen nur über einige Theile derselben geschlossen werden. In Ansehung ihrer Dauer aber hat man entweder **Zeitpachte**, welches die gewöhnlichsten sind, und von welchen hier vornämlich gehandelt werden wird; und **Erbpachte**, welche sich auch auf die Nachkommen des Pächters erstrecken. Das stipulirte Pachtgeld kann nicht mehr gesteigert werden, und das Gut fällt auf die Kinder und Nachkommen des Pächters; an einen fremden aber darf es ohne herrschaftlichen Konsens nicht veräussert werden. Der Pächter erhält alle Gebäude und darf keine Schulden auf das Gut kontrahiren. Wenn der Pächter alle Gefahr und Schäden übernimmt und auf alle Nachlässe Verzicht leistet, heißt der Pacht ein **eiserner Pacht.**

Generalpächte sind niemals anzurathen, weil der Nutzen der Pächter meistens blos aus der Bedrückung der Unterthanen entspringt, welcher,

wie die langjährige traurige Erfahrung lehrt, durch keine Gesetze und Vorschriften hinlänglich vorgebeugt werden kann. Gewinnsüchtige Pächter finden stets Mittel und Wege, das zu beseitigen, was sie an ihrem unrechtmäsigen Vortheile hindert; und es ist dahero räthlich, alle Gefälle und Frohndienste, welche mit einem Kammergut verbunden sind, an die Unterthanen besonders zu verleihen, und dem Gutspächter nicht mit zu übergeben. Der Erbpacht hat zu viel Nachtheiliges für den Verpachter und seine Familie, als daß er angerathen werden könnte. Kommen Zeiten, in welchen eine Verbesserung und höhere Benutzung des Guts statt finden würde, so fällt der Vorheil dem Erbpächter zu; vermindern hingegen die Zeitläufte den Ertrag des Guts merklich, so kann der Erbpächter nicht mehr fortkommen, er verdirbt und das Gut fällt dem Herrn in sehr deteriorirter Gestalt wieder heim.

Der Spezialzeitpacht behält also unter allen den Vorzug und ist der nützlichste und billigste, weil er dem gegenwärtigen Stand der Güter genau angepasset werden kann, und dem Gutsinhaber die freye Disposition über das Gut, und mit dieser die Gelegenheit zu jeder nützlichen Verbesserung läßt. Dieser Pacht wird auch immer die sicherste und beste Benutzungsart herrschaftlicher Güter bleiben, so lange man nicht Admnistratoren findet, welche mit großem Fleis und Geschicklichkeit auch eine eben so große Frugalität und Genügsamkeit verbinden. Bis dahin wird man die Selbstadministrationen immer noch für ein nothwendiges Uebel ansehen und blos dazu gebrauchen müssen, um die durch Pächter deteriorirte Güter wiederum in guten Stand und Ertrag zu bringen, oder Verbesserungen anzubringen, die sich bey der Verpachtung nicht wohl ausführen

führen lassen; in diesen Fällen aber darf man auf den Ertrag des Guts während der Administration keine Rucksicht nehmen, sondern man muß ihn willig aufopfern und für ein angelegtes Kapital anstehen, welches durch den nachherig höhern Pachtertrag verzinset wird.

Die Benutzung der Domänengüter durch den Zeitpacht hat zwar auch ihre große Unbequemlichkeit und nicht selten schädliche Folgen; man wird aber bey näherer Untersuchung fast allezeit finden, daß sie sich auf eine unvorsichtige und zweckwidrige Einrichtung der Pachtkontrakte gründen.

Vor allen Dingen muß man das zu verpachtende Gut genau kennen, und wenn man also nicht eine ganz vollständige und zuverläßige Beschreibung davon hat, solche verfertigen. Auf diese Beschreibung gründet man den **Pachtanschlag**, das ist: eine beyläufige Berechnung, was das Gut, nach Abzug aller Unkosten, jährlich ertragen könne, damit man übe zeugt sey, wie viel Pachtgeld der Pachter ohne seinen Ruin zu geben im Stande sey. Zu Verfertigung dieser Pachtanschläge findet man in Kameralschriften mancherley Anweisungen, aus welchen aber gewiß keiner e nen richtigen Pachtanschlag zu verfertigen lernen wird, wenn er nicht vorhero schon hinlängliche ökonom sche Kenntnisse besitzt, in diesem Falle aber bedarf er einer solchen Anweisung nicht mehr. Diese Anweisungen haben fast alle den gemeinschaftlichen Fehler, daß sie entweder ganz lokal, und für den Ausländer unverständlich, oder auf sehr willkührliche Sätze gegründet sind, welche die nähere Prüfung und praktische Anwendung nicht aushalten. Wem es also hierinnen an eigenen Kenntnissen mangelt, der wird am besten thun, wenn er andere geschickte Landwirthe zu Rath zieht, oder in deren Ermanglung den Ausschlag der

Lizitation überläßt, und sich damit begnügt, wenn das höchste Angeboth das vorige Pachtgeld oder den Ertrag während der Administration um etwas übersteigt oder ihm wenigstens gleich kommt.

Vieles kommt bey Verpachtungen auf die persönlichen Eigenschaften des Pächters an. Ist er fleißig, geschickt und redlich, und bringt er hinlängliches Vermögen mit, um seine Wirthschaft gut einzurichten, so wird er nicht nur bey einem hohen Pachtzins besser fortkommen als ein anderer, dem diese Eigenschaftn fehlen; sondern er wird auch das Gut in bessere Umstände versetzen und in einen guten Ruf bringen, welcher bey einer künftigen Wiederverpachtung guten Nutzen hat. Einen Liebhaber, von welchem man überzeugt ist, daß er diese Eigenschaften wirklich besitze, ist es also räthlich, einem andern vorzuziehen, welcher ein etwas höheres Pachtgeld offerirt, wenn der Unterschied nicht allzu groß ist. Beruhen aber diese Vorzüge des Pachtliebhabers nicht auf sicherer Ueberzeugung, sondern nur auf Empfehlungen, so wird man besser fahren, wenn man die Auswahl der Lizitation überläßt und sich durch zweckmäßige Bedingnisse sicher setzt, daß kein unvermöglicher und liederlicher Wirth zur Konkurrenz gelangen und das Pachtgut nicht deterioriren kann. Ein unvermöglicher Mann ist bey Fleiß und Geschicklichkeit meistens verdorben, so bald er ein Pachtgut antritt, weil er aus Geldmangel alles theuer kaufen und seine Produkte zur Unzeit losschlagen muß; und weil ihn ein einziges Mißjahr ganz ruinirt. Der vermögliche Mann hingegen, welcher viel zu verliehren hat, wagt es nicht, ein Pachtgut zu übernehmen, wenn er ihm nicht gewachsen ist und die Wirthschaft gut verstehet; und wollte er sich auch aus angebohrnem Leichtsinn unvorsichtig einlassen, so werden ihn seine

Obrig-

Obrigkeit und seine Anverwandten davon abhalten. Die Forderung einer hinlänglichen Kaution ist also das erste und zweckmäßigste Mittel, einen tauglichen Pächter zu bekommen, und wenn die Hofnung gleichwohl fehl schlagen sollte, sich hinlänglich zu entschädigen. Und damit er das Gut nicht deterioriren kann, so muß man ihm vorschreiben, wie er das Gut bauen, bessern und unterhalten muß, wie viel Vieh von aller Gattung er beständig zu unterhalten habe; allen Heu- und Strohverkauf untersagen; wegen des Weidgangs und der Stallfütterung bestimmte Vorschriften ertheilen; ihm die Verleihung in Afterpacht verbieten, weil dadurch das Gut leicht in untaugliche Hände kommen kann; ihm untersagen, daß er sich ohne Vorwissen der Kammer in keinen Rechtsstreit oder Vergleich mit Nachbarn einlasse; ihm gemessene Vorschriften ertheilen, wie er bey Mühlen die Mahlgäste und bey Bräuereyen die Zapfenwirthe und sonstige Bierabnehmer behandeln solle, um die Kundschaft nicht zu vertreiben; und endlich stipuliren, daß er des Pachts verlustig seyn solle, wenn er die Bedingnisse nicht genau erfüllen würde. Eine jährliche Visitation des Bestandguts wird die Herrschaft oder die Kammer bald in den Stand setzen, zu beurtheilen, wie sie mit ihrem Pächter fahre und den entdeckten Gebrechen abzuhelfen. Räthlich ist es, den Pachtkontrakt so rein als möglich, abzufassen, das ist: dem Pächter, ausser dem aus dem Gute entspringenden Nutzen sonsten keine weitere Utilitäten, als z. B. unentgeldliches Brennholz, Zaunholz, Getraid für Schäfer ꝛc. und was dergleichen Dinge mehr sind, zu verwilligen, und ihm dagegen auch ausser dem Pachtgelde keine weitere Lasten aufzubürden, weil man ausser deme nicht zuverläßig weiß, was das Gut erträgt, und gar leicht bey einem hohen Pacht-

gelde dennoch sehr verkürzt werden kann. Waldungen sind gar kein Gegenstand der Verpachtung, weil ihr Nutzen und Gebrauch auf eine der Substanz allzunachtheilige Art ausgeübt werden kann. Fast die nämliche Beschaffenheit hat es auch mit den Weinbergen, die viele Jahre keinen Ertrag mehr gewähren, wenn sie zu Grund gerichtet worden sind. Bey Mühlen ist es räthlicher, den Pächter nur zu solchen Reparationen zu nöthigen, die er mit eigener Hand besorgen kann, weil er sonsten aus kleinen Mängeln große entstehen und das Mühlwerk ganz zu Grund gehen läßt. Und fast die nämliche Beschaffenheit hat es auch mit den Fischteichen. Bey Bräuereyen ist die nöthigste Vorsicht, den Pächter zu Verfertigung guten Bieres nicht nur in dem Pachtkontrakte zu verbinden, sondern auch nachhero durch wirksame Zwangsmittel anzuhalten, weil nur allein durch gutes Bier der Debit erweitert, durch schlechtes aber die Bräuerey in ihrer Substanz deteriorirt wird.

Damit aber auch der Pächter durch sein eigenes Interesse gereizt werden möge, das Pachtgut nicht auszusaugen, sondern weislich zu benutzen und zu verbessern, so muß man den Pachtkontrakt nicht auf 3 oder 6 sondern auf 12, oder doch wenigstens 9 Jahre abschliesen. Denn bey einer solchen Dauer der Pachtzeit ist er genöthigt, das Gut, wie sein Eigenthum zu behandeln, wenn er nicht in den letzten Jahren sich selbst den empfindlichsten Schaden zuziehen will; so wie er im entgegesetzten Falle Hofnung hat, die Früchte seines Fleißes annoch selbsten zu geniesen.

Sehr räthlich ist es, keinen Pächter anzunehmen, der am Orte des Pachtguts oder in dessen Nähe ein eigenes Gut besitzt, weil sonsten nicht wohl verhin-

dert

dert werden kann, daß nicht dieses auf Kosten von jenem gebessert werde.

Bey Gütern, welche aus Feldbau und Viehezucht bestehen, ist das Ende des Februars die beste Zeit zum Pachtantritt, weil jetzt die Früchte ausgedroschen sind, und die Bestellung der Sommerfelder anfängt. Bey Bräuereyen hingegen ist das Ende des Septembers vorzuziehen, weil um diese Zeit die Braunbierkeller leer sind und der Gersteneinkauf anfängt. Fischereyen übergiebt man im Februar oder März, wann nämlich die Besatzzeit anfängt.

Bey der Uebergab des Pachtguts werden alle vorhandene Naturalien, alles Vieh, alle Geräthschaften und Mobilien in ein vollständiges Inventarium gebracht und unpartheyisch taxirt, damit der Pächter zu deren Restitution nach ihrem wahren Werthe oder zu dessen Ersatz mit baarem Gelde angehalten werden kann. Eben so nöthig ist es aber auch, eine eben so umständliche Beschreibung aller Thüren, Läden, Fenster, Schlösser, Bänder, Stubenöfen, Fußböden u. d. g. an den Gebäuden und ihrer Beschaffenheit zur Zeit der Verpachtung zu verfertigen, damit der Pächter überwiesen und zum Ersatz angehalten werden kann, wenn er etwas daran vernachläßigt oder wohl gar muthwillig ruinirt.

Billig ist es, dem Pächter bey Mißwachs, Wetterschlag, Viehseuchen und andern solchen Anfällen einen verhältnißmäßigen Nachlaß an dem Pachtgelde zu verwilligen; eben so nothwendig ist es aber auch, die Fälle, in welchen ein solcher Nachlaß statt finden solle, und das Verhältniß dieses Nachlasses genau zu bestimmen, weil aus der Unbestimmtheit dieses Punktes die meisten Streitigkeiten zwischen den Pächtern und Verpächtern entste-

hen. Stehen hingegen die Pächter unter solchen Beamten, auf deren Treue und Gewissenhaftigkeit die Herrsch ft keine sonderliche Rechnung machen kann: so ist es räthlicher, lauter eiserne Pachtkontrakte zu schliessen, mit geringern Pachtzinsen vorlieb zu nehmen, und dagegen die Pächter zu verbinden, daß sie alle Unglücksfälle auf ihre eigene Gefahr übernehmen.

Der Pacht ist seiner Natur nach ein wahrer oder eigentlicher Kontrakt, und wird billig von den Quasikontrakten unterschieden, weil er durch den wahren, deutlichen, übrigens auf was Art es wolle, zu Tag gelegten Willen der Kontrahirenden zu Stande gebracht wird. Er produzirt in Gerichten eine namhafte Aktion und erhält durch blose beyderseitige Einverständniß der Handelnden seine Form, ohne daß mehrere Formalitäten zu seiner Konsistenz unumgänglich erforderlich wären. Mithin ist er auch ein Kontrak, in welchem hauptsächlich Treue nnd Glauben vorwalten soll, und wo eine billige und milde Deutung der Verhandlungen statt findet. Zu einem ordentlichen Pachtkontrakt wird übrigens erfordert, 1) daß das Dominium, auch das Utile von den verpachteten Gütern reservirt bleibe; 2) daß die verpachteten Nutzungen steigen und fallen, folglich einigermassen ungewiß sind; 3) daß für solche ein gewisses Pachtgeld gegeben werde, und 4) daß der Kontrakt auf eine gewisse Zeit geschlossen sey. Dieses sind die Hauptpunkte eines regelmäßigen Pachts; doch kann solcher durch allerley Nebenpakten in einem oder dem andern Stück modifizirt werden.

Packhaus, Packhof ist überhaupt eine jede Niederlage oder Speicher, wo ein Vorrath von allerhand Kaufmannsgütern zu finden ist. Insbesondere aber wird eine solche Niederlage, in welcher diejenigen ein-

ein oder ausgehende Waaren, für welche man nicht sogleich die Ein oder Ausfahrtszölle, Accisen oder dergl. Abgaben erlegen kann, oder die wegen anderer Umständen den Eigenthümern nicht gleich nach ihren Gewölbern können geschaft werden, so lange niedergelegt werden, bis das ihrer Wegschaffung Hinderliche gehoben ist, **Packhaus** oder **Packhof** genennet.

Packleinwand, Packtuch, fr. *Toile d'emballage*, die gröbste Gattung Leinwand, die vom schlechtesten Werge, oder gar von demjenigen, welches beym **Schwingen** des Flachses abfällt, verfertiget wird; sie dient zur äusseren Bedeckung eingepackter Waaren, zu Strohsäcken fürs Gesinde und anderen ähnlichen Absichten,

Packseide, Seide in Packen, fr. *Soyes en moche*. So nennt man die noch ungefärbte, unzugerichtete Seide, die in ohngefähr 3 Pf. schweren Packen zu uns gebracht wird.

Packwerk, s. Faschine.

Pärsch, Persch, Bärßing, lat. *Perca*, fr. *Perche*, ein Fischgeschlecht, dessen Kennzeichen offene Luftlöcher und eine einzige unterbrochene Rückenflosse sind.

Eine hieher gehörige Art von diesem Geschlechte, nämlich der **Flußpärsch**, *Perca fluviatilis*, *L.* wird daran gekannt, daß seine zwey Bauchflossen nebst dem Schwanze roth sind, und sein Körper mit schwarzen Flecken gesprengelt ist. Er wiegt zuweilen bis gegen vier Pfund, ist ein Fischdieb, taugt also nicht in Karpfenteiche. Sein Aufenthalt ist in ruhigen fließenden Wassern, und seine Laichzeit der Monat März und April. Im Julius schmeckt er am besten; da aber sein Fleisch etwas hart ist, wird er nicht ohne Grund für schwer verdaulich gehalten.

Die andere hieher gehörige Art ist der Kaul- oder Stockbärsch, *Perca Cernua*, *L.* Dieser hat einen platten Kopf, und zwey Strahlen in der Rückenflosse kleiner als die anderen. Er laicht im May und Junius, ist im April am besten, und hat hat mit dem vorigen gleichen Rang.

Die **Pärschmysteine** betreffend, ist hier zu melden, daß in jedem Fische zwey am untern Theile des Hinterkopfbeines, nahe bey den Wirbelbeinen, gefunden werden. Sie sind klein, weiß, halbdurchsichtig, hart, unschmackhaft, und brausen mit den Säuren. In der Arzneykunst haben sie nichts zu schaffen, als daß sie höchstens zum Einsaugen dienen.

Pako, ein peruvianisches Thier, welches sich zu dem Lama (s. dieses Wort) wie der Esel zu unserm Pferde verhält. Es ist von gleichem Naturell und ebenfalls zum Lasttragen geschickt. Der Pako ist um so nützlicher, da sein Dienst fast gar nichts kostet. Sein dicker Pelz dient statt des Sattels, und das Gras, welches er im Gehen findet, ist zu seiner Nahrung hinlänglich, und giebt ihm auch hinlänglichen Speichel, der es des Trinkens überhebt. Kein Pako läßt sich aber in Europa erhalten. Es giebt noch wilde Pakos in den Gebürgen, wovon man aber nur die Wolle und den Bezoarstein benutzt.

Palermo, s. Meßina.

Palmbaum, lat. *Palma*, fr. *Palme*, ein Baum der ausser Europa, in den übrigen Welttheilen häufig wächst, und dessen es mancherley Gattungen giebt, von welchen der **Dattelbaum** der merkwürdigste ist, s. Dattel.

Palmenöl, ein Oel, welches man aus Datteln eben so, wie aus den Oliven zu pressen pflegt. Die Früchte von der **Pflaumenpalme** dienen vorzüglich dazu.

Panax, Opopanax, ist ein dicker Saft, den man zu uns in Gestalt von Körnern bringt; die größten davon sind kaum so groß als eine Haselnuß, äusserlich sind sie gelb, innerlich weißlicht; ihr Geschmack ist bitter und zugleich etwas fett und eckelicht, der Geruch ist balsamisch und nicht unangenehm. Unter obigem Namen bringt man auch große Stücke zu uns, in welchem die Körner mit Sand und andern Unreinigkeiten zusammenhängen. Im Grunde ist dieser Saft, der aus dem Morgenlande zu uns kommt, ein Gummi, welcher von der Heilwurzel, *Pastinaca Opopanaxa, L.* die auch im mittägigen Europa wächst, gewonnen wird. Sie unterscheidet sich von andern Pastinakarten durch doppelt gefiederte Blätter. Da dieses gummichte Harz als Säfte verdünnend ist befunden worden, so braucht mans gerne bey verstopften Eingeweiden und verschleimter Lunge; besonders aber äusserlich bey Menschen und Thieren in allen Gattungen von Verhärtungen, um sie aufzulösen.

Panse heißt in einer Scheune der Raum, welcher sich auf beyden Seiten der Scheunentennen befindet, und vom Erdboden an bis unter den Forst fortgehet, darein das in Garben vom Feld geführte Getraide aufgeschobert wird. Dazu gehört, daß man wegen der Feuchtigkeit den Fußboden mit Stroh belege, einer jeden Sorte Getraide ihre besondere Stelle anweise, vorzüglich aber das zur Aussaat bestimmte dahin ordne, wo es am leichtesten zum Dreschen zu haben ist, und zuletzt fürs naßeingebrachte entweder eine besondere lüftige Stelle suche, oder es doch auf eine geschickte Weise so locker zu legen sich bemühe, daß die Feuchtigkeit verdunsten könne. Der Mäuseplage in den Pansen zu wehren, ist nicht möglich; man pflastere sie mit Mauersteinen, belege sie mit Dielen, oder thue was man wolle, sie wer-

werden sich solange im Geströhe aufhalten, bis auch die letzte Garbe gedroschen ist.

Pansterzeug heißt an Wassermühlen, wenn das Wasserrad fast noch einmal so hoch und breit, sonst aber den Schaufeln nach als ein Staberad gemacht ist, und allezeit zween Mahlgänge treibt. Das **Pansterzeug** ist zweyerley, das **Ziehpanster** und **Stockpanster.** Dieses letzte kann nicht gehoben werden, und läuft auf einem vesten Lager; das erstere hingegen hat den Vortheil, daß es mit seiner Zugehör in seinem Gerinne höher und niedriger gehänget werden kann; weßwegen man auch, vermöge desselben, bey hohen und niedrigen Wassern mahlen kann, während die auf Staberzeug erbauten, entweder gänzlich ersaufen, oder doch zu tief im Stauche gehen müssen.

Pantoffelholz, Korkholz, Sohlenholz, lat. *Suber*, fr. *Liege*, ist die Rinde einer längst dem mittelländischen Meere, in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall wachsenden Eichengattung, *Quercus Suber*, *L.* Diese Rinde, welche die dickste und leichteste unter allen Baumrinden ist, wird von den Einwohnern der vorerwähnten Länder, wo dieser Baum wächst, von Zeit zu Zeit abgezogen, ohne daß der Baum selbst Schaden davon litte oder gar abstürbe, indem die dünnen inneren Rinden am Baume sitzen bleiben, und in drey bis sechs Jahren wieder mit einer äussern Hülle umkleidet werden.

Das Abschälen der Rinde selbst geschiehet auf folgende Art: nachdem man in der Rinde des Baumes an seinen beyden äussersten Enden, unten und oben, einen kranzförmigen Einschnitt gemacht hat, so wird solche von unten bis oben gespalten, und nachdem sie abgezogen, in irgend einem stehenden oder fließenden Wasser in Haufen übereinander gelegt,

legt, und mit Steinen beschweret, damit sie platt und tafelförmig werde; worauf sie dann aus dem Wasser genommen, getrocknet und in Ballen versendet wird.

Man hat zweyerley Gattungen Pantoffelholz, von denen die eine aus- und inwendig gelb aussieht, und daher weißer Kork, fr. *Liege blanc*, oder *Liege de france*, genannt wird, weil sie mehrentheils aus Frankreich kommt. Die andere sieht aussen schwarz aus, und heißt *Liege noir*, oder *d'Espagne*, weil sie meistens aus Spanien kommen, und durchs Beizen im Meerwasser schwarz werden soll.

Der Nutzen dieser Rinde ist sehr beträchtlich. Am meisten wird sie zu Stöpseln auf allerley Flaschen, Krüge, Fässer u. s. w. verwendet, die bald klein, bald groß, bey ganzen Säcken zu Tausenden, Hunderten und Schocken verkauft werden. Die Schuster machen Absätze zu leichten Schuhen und Pantoffeln daraus; die Fischer die sogenannten Paternoster, um ihre Netze über dem Wasser zu erhalten. An einigen Orten macht man sogar Bienenkörbe, Erd- und Himmelsgloben daraus, und in Spanien wird diese Rinde verbrannt, und das Spanische Schwarz, fr. *Noir d'Espagne* gewonnen, welches sehr leicht ist, und verschiedenen Handwerkern und Künstlern zum Gebrauche dient. Es soll, wenn es gut ist, sehr schwarz, leicht und soviel möglich ohne Sand seyn. Beym Einkaufe der Rinde selbst hat man dahin zu sehen, daß sie dick, dicht, glatt, leicht und ohne Knöpfe und Risse sey.

Papier oder **Pappier**, lat. *Charta*, *Papyrus*, fr. *Papier*, ein künstlich zubereitetes, dünnes und viereckigtes Blatt, von verschiedener Größe, Feine und Farben, welches vornämlich zum Schreiben und Drucken, nächstdem aber auch zum Einpacken ver-

verschiedener Waaren, und noch zu verschiedenem anderem Gebrauche, z. B. Tapeten, Spielarten, Tabatieren, Laternen u. s. w. dienet.

In allen Zeiten hat man das Papier aus einem in Aegypten häufig wachsenden Schilfe gemacht; es wurde aber im neunten oder zehenten Jahrhundert vom Baumwollenpapiere verdränget, welches die Perser und Chineser bis heute noch machen. Das Papier aus Seide soll nur auf einer Seite beschrieben werden können. Aehnliche Unbequemlichkeiten haben auch mehrere andere Papiere, die man aus Baumrinden zu verfertigen versuchet hat, theils bey der Verfertigung, theils beym Gebrauche, so, daß unser Europäisches Papier vor allen andern, in jeder Rücksicht den Vorzug behauptet.

Dieses wird aus alten Lumpen oder Hadern von alter flächsener oder hänfener Leinwand gemacht, die zu solchem Ende in den Städten und Dörfern unter besondern Freyheiten gesammelt werden. Siehe **Lumpen.**

Die Verfertigung dieses Papiers kostet sehr viele Mühe, ehe es zu seiner Vollkommenheit kommt, denn es muß gar oft durch die Hände. Zuerst werden die Lumpen nach Farbe und Feine sortiret, und zu verschiedenen Gattungen des Papiers angewendet, eingenetzet, gehacket, auf dem Geschirre gestampft, und in einem von Brettern zusammengeschlagenen Kasten in Haufen geschlagen, nach einiger Zeit in die Bütte, welche ein großes Faß ist, gestürzet, vermittelst einer Blase und warmen Wassers milder gemacht, nach Nothdurft umgerühret, mit der Form, die aus sehr engem, der Länge nach aneinander gemachtem feinem Drate bestehet, und mit einem hölzernen Rahmen, der sich überlegen und abnehmen lässet, aus der Bütte geschöpft. Das was nach abgelaufenem Wasser in der Form han-

hangen bleibt, wird auf einen besondern Filz, und also wechselsweise ein Filz und ein Bogen übereinander gelegt, so lange bis sieben Buch erfüllet werden, welche ein Buscht ausmachen. Dieses wird unter die Presse gelegt, und das Wasser ausgepreßt. Hierauf werden die vom Filze nach einander abgenommenen Bogen Papier auf ein Bret gleich auf einander und rießweise zusammen gelegt, auf Stricke gehängt, getrocknet, von einander abgeschälet und sortiret. In der Mitte der oben gedachten Forme ist das Zeichen des Papieres, so das Wappen des Landes, oder Bäume, Kränze, Posthörner u. s. w. aus ganz feinem Drate so eingeflochten, daß es im Papiere sichtbar wird.

Nach diesen Handgriffen wird das **Schreibpapier** etliche male durch Leimwasser gezogen, wieder getrocknet und mit einem Hammer oder Steine geglättet; die schadhaften Bogen ausgeworfen, und die guten in Bücher, Riesse und endlich in Ballen zusammen gelegt. Gleiches geschieht auch besonders mit den mangelhaften, die dann unter dem Namen des **Ausschusses** in geringerem Preiße verkaufet werden.

Der Glättstein der Papiermacher ist ein geschliffener Marmor, welcher in Holz gefaßt ist, damit man ihn zwischen booden Händen bequem regieren könne. Mit diesem Steine werden die Bogen auf einer steinernen Glättplatte, mittels ein wenig Hammeltalgs, auf booden Seiten eben gerieben, und in Büchern unter die Presse gebracht. Dieses Glätten eines jeden Bogens nimmt sehr viele Zeit weg. Dergleichen fettes Papier widerstehet auch oft der Tinte, zumal, wenn sie bleich ist. Daher wird an einigen Orten, in den sogenannten Stampfmühlen, das Papier buchweise, blos mittels des Stampfens unter einem großen Hammer, wel-

welcher die Schlagstampfe heißt, geglättet, und alsdann werden mehrere Bücher einige Stunden über in die Presse gebracht. Es herrscht unter den Stampfern, die den Hammer gebrauchen, und den Glättern, die sich des marmornen Läufers und Hammeltalgs bedienen, eine beständige Antipathie.

Ein Buch Druckpapier hat 25 Bogen, ein Buch Schreibpapier aber nur 24. Zwanzig Buch Papier machen ein Rieß; und 10 Riesse einen Ballen.

Der Unterschied des Papieres beruhet theils auf der verschiedenen Güte des Zeuges, aus dem es gemacht wird, theils auf dem Formate, theils auf der Zurichtung desselben. In Rücksicht der Größe haben wir:

1) **Elephantenpapier**, welches in Frankreich, zu Graiz in Steyermark, Prag, Kassel und in manchen Orten Sachsens gemacht wird. Es ist von solcher Länge und Breite, daß ein Mann mittler Größe es kaum ausklaftern kann. Das feinere dient zu Tabellen und Kupfern, das größere aber zum Einpacken verschiedener Waaren.

2) **Das Regal- oder Royalpapier**, welches meistens in Sachsen gemacht wird, und zu Landcharten, Rissen, Kupferstichen, Lehr- und Geburtsbriefen, wie auch das geringere und gröbere zum Einpacken dient.

3) **Das Medianpapier**, welches das Mittel hält vom Regal und ordentlichen Papiere und zu Handelsbüchern und feinem Druckpapiere taugt.

4) **Das Registerpapier**, welches etwas größer und stärker ist als das ordentliche Papier, und Register und kleinen Kupferstiche abgiebt.

5) **Das Postpapier.** Dieses hat mit dem vorigen gleiche Größe, ist aber feiner und dünner.

6) Das

6) Das **Canzley-** und **Schreibpapier**, die allgemein zum Schreiben dienen. Ersteres, welches besonders in Canzeleyen gefunden wird, ist jedoch etwas feiner.

7) Das **Conceptpapier** hat mit dem Schreibpapier gleiche Form, ist aber von schlechterm Zeuge, und dient in den Schreibstuben zu Concepten.

8) Das **Chevalier-** oder **Damenpapier** ist das kleinste unter allen, aber vom feinsten Zeuge, und wird deßwegen von vornehmen Leuten gerne zu Handbriefen genützt.

9) Das **Notenpapier** gehört zu musikalischen Stücken.

10) Das **Druckpapier**, welches in verschiedener Größe und Güte zum Bücherdrücken genützt wird. Es ist nicht geleimt, schlägt daher durch, und gehört auch deßwegen nur in die Druckereyen. Man fertigt dieses, wo möglich, gerne im Winter, weil es durchs Gefrieren um ein merkliches größer bleibt und weißer wird, als sonst geschiehet.

11) Das **Packpapier**, welches von verschiedener Farbe ist, und zum Einpacken und Einschlagen der Waaren dient.

12) Das **Löschpapier**, **Schrenz-** oder **Makulaturpapier**, welches in den Apotheken und Kramläden zum Durchseigen, Einwickeln u. s. w. gebraucht wird.

In Frankreich ist jeder Sorte Papier die Größe und das Gewicht vorgeschrieben. Z. B. von *Grand-Aigle* muß der Bogen 24 Zoll 9 Linien hoch und 36 Zoll 6 Linien breit seyn und das Rieß 126 bis 131 Pf. wiegen; von *Pro patrid* oder *Libertas* muß der Bogen 12 Zoll 1 Linien hoch und 15 Zoll 6 Linien breit seyn und das Rieß 12 bis 13 Pfund wiegen; und von der kleinsten Sorte *Petit Jesus* muß der Bogen 9 Z. 6 Linien hoch und 13 Z. 3 Lin. breit

breit seyn, und das Rieß $5\frac{1}{2}$ bis 6 Pfund wiegen.

Man verfertigt in Frankreich und nunmehro auch in Deutschland röthliche Papiere, aus altem Thauwerk der Schiffe, aus alten Fischernetzen und Jagdzeug, ohne weitern Zusatz. Zu den feinen blauen Kantenpapieren wendet man Mittelzeug mit schlechtem vermischt an, und färbt es mit Lackmus, Waid oder Indig. Zu dem groben Zuckerpapier taugen die rothen, gröbsten, schmutzigsten und braunsten Lumpen (Hadern) mit einer Auflösung von indianischem Holze, und ein wenig Indig, welche man heiß in die Arbeitsbütte gießt.

Ausser diesen Papiersorten giebt es noch gefärbte, gemalte und gedruckte Papiere, die zum Ueberziehen, Einfassen und zierlichen Einpacken verschiedener Sachen, von Buchbindern, Tapezierern, Tischlern, Kaufleuten u. s. w. gebraucht werden.

Die auswärtigen Papiere betreffend, verdienen hier die französischen, holländischen und englischen vorzüglich eine Stelle. Deutschland hat sich hin und wieder herrlicher Papiermühlen zu rühmen, und besonders giebt es deren in Oberdeutschland so viele, daß man daselbst wegen der Güte und Menge des vorhandenen Papieres keiner fremden Zufuhre bedarf.

Papierdrucker sind diejenigen, welche mit hölzernen oder metallenen Formen allerley Farben und Figuren aufs Papier drucken.

Papier maché heißen diejenigen Tobacksdosen und andere Arbeiten, welche seit 1740. aus Papier verfertiget werden. Martin der ältere, ein geschickter Lakirer zu Paris ist der Erfinder davon. Es werden einzelne Lagen von Papier auf hölzerne Formen übereinander geleimt, die auf solche Art verfertigten

Gerä-

Geräthe mit Raspeln und auf der Drechselbank rein ausgearbeitet uud sodann mit Lackfirnis überzogen. Damit sie aber von der hölzernen Form leicht abgenommen werden können, wird die erste Lage Papier nur mit blosem Wasser aufgeklebt. Es wurde mit diesen Waaren ein sehr beträchtlicher Handel getrieben; nun sind sie aber ziemlich aus der Mode gekommen.

Papiermacher sind diejenigen, die in den Papiermühlen das Papier verfertigen. In Deutschland haben sie sich schon seit sehr lange in zwey Partheyen verschlagen, deren ein Theil **Stampfer** und der andere **Glätter** genennet wird, die nicht länger als 14 Tage bey einander arbeiten dürfen.

Ihr Zwiespalt ist aus der Art der Zurichtung der Schreibpapiere entstanden. Die **Stampfer** nämlich glätten das Papier mit einer eisernen Platte oder dergleichen Hammer oder Stampfe, welche ans Wasserrad gerichtet ist; die **Glätter** aber bedienen sich dazu eines Steines oder zugerichteten Holzes, welches weil es bogenweise geschieht, gar viele Zeit erfordert.

In Frankreich haben die Papiermacher eine ordentliche Zunftverfassung, in Deutschland aber nicht. Die Lehrzeit eines Jungen dauret bey uns 4 Jahre. Er darf kein Lehrgeld bezahlen, muß sich aber sehr hudeln lassen. Nach überstandener Lehrzeit wird er von seinem Lehrmeister angewiesen, die in benachbarten Werkstätten befindliche Meister und Gesellen zu einer Mahlzeit, der Lehrbraten genannt, deren Kosten er bestreiten muß, einzuladen, bey welcher Mahlzeit er von den anwesenden Meistern und Gesellen freygesprochen, und zum Gesellen gemacht wird. Eine solche Mahlzeit kostet oft über hundert Gulden, dagegen aber sind auch damit alle Kosten auf immer bestritten, welche sonsten bey dem

Gesellen: und Meisterwerden aufgewendet werden müssen, und der Geselle ist ohne weiteres Meister, sobald er eine eigene Werkstatt überkommt. Wenn ein angehender Meister das erste Geschenk hält, muß er einen Meister von einer andern Werkstatt samt seinen Gesellen dazu erbitten und vor diesen versprechen, daß er alle Gewohnheiten des Handwerks unverbrüchlich halten wolle. Kein wandernder Geselle ist schuldig, Arbeit wider seinen Willen anzunehmen, und er kann alle Tage, nach Belieben, die Werkstatt verlassen; der Meister hingegen darf ihn unter der Woche nicht fortschicken, ohne ihm seinen ganzen Wochenlohn zu bezahlen. Die Gesellen haben nicht nur einen hohen Lohn, sondern sie müssen auch sehr gut in der Kost gehalten werden. Die deutschen Papiermacher wollen in Handwerkssachen keiner Obrigkeit unterworfen seyn. Wenn ein Geselle 14 Tage in einer Werkstatt gearbeitet hat, so bekommt er sein Geschenk, und bey diesem Geschenkhalten muß ein Verbrecher auf dieser Profession, sowohl seinem Namen nach, als seines Verbrechens halben, ordentlich angezeigt werden. Ist er nicht gegenwärtig, so wird er von den reisenden Gesellen auf den Werkstätten aufgetrieben, er mag sich befinden wo er will, und er kann nirgendwo mehr Arbeit finden, ehe er dem Handwerk Genugthuung geleistet hat. Hat ein Meister etwas gegen einen Gesellen, oder dieser gegen jenen, so schickt einer den andern, und die Sache muß bey der nächsten Werkstatt kognoscirt und abgewandelt werden. Will sich einer oder der andere dieser Kognition nicht unterwerfen, so stehen ihm, wenn er Meister ist, alle Gesellen aus, wenn er aber Geselle ist, wird er von den reisenden Gesellen verschrien, daß er nirgendwo mehr Arbeit findet; ist aber einem Theil das Urtheil zu hart, so kann er auf auswärtiger Meister Erkenntniß provociren. Pa=

Papiermühle ist der Ort, wo das Papier verfertigt wird. Dergleichen Mühlen können an harten, eisenhaltigen Wassern nicht angeleget werden, weil das Papier eisenfleckig davon werden würde.

Man hat zweyerley Papiermühlen, nämlich Stampfmühlen und Holländer. Bey den Stampfmühlen sind zu bemerken die eisernen Ringe, mit welchen die Enden des Wellbaumes, welcher die Stampfen hebt, beschlagen sind. Sie spielen, zu Verminderung des Reibens, in einer meßingenen Pfanne. Bey jedesmaligem Umdrehen der Welle fällt jede Stampfe viermal in den Trog nieder. Jeder Trog bekommt einen immer schmälern Abfall. Der Löcherbaum mit 6 oval ausgehauenen Trögen ist etwa 23 Schuhe lang und 2 Schuh ins Gevierte. Auf dem Boden befindet sich eine eiserne Platte. Die meisten Mühlen bestehen aus 6 Stampflöchern, jedoch hat man dergleichen von mehr, auch von weniger Löchern. Gemeiniglich sind 3 davon bestimmt, die Lumpen zu zerfetzen, 2 sie in einen Brey zu verwandeln und 1 den Teig zur Vollkommenheit zu bringen. Die allmählige Abdachung des Troges hilft dazu, die Lumpen im Kreise herum zu treiben und immer frische Lumpen unter den Stempel zu bringen. Die drey ersten Stampftröge oder die 6 zerfaßernden Stampfen liegen dem Mühlrade am nächsten, sind mit eisernen Zwingen umgeben und mit vielen spitzigen Nägeln zum Zerschneiden der Lumpen bewahret. Die Nägel der folgenden Stampfen sind plattköpfig, weil sie blos zerreiben sollen, und die Stempel des Schaum oder Querltrogs haben gar kein Eisen. In die Tröge fällt das Wasser über die Welle in 3 Rinnen und von dar in die kleinen Wasserkästen; zwo kleine Röhren gießen es wieder aus. Ueber jedem von diesen Wasserkästen befindet sich ein Seihekasten, der

statt des Bodens ein feines wollenes Zeug hat, um den etwa zurückgebliebenen Sand aufzuhalten. Das Wasser darf nicht eher zu den Stampftrögen gelangen, als bis es durch den geflochtenen Weidenkorb des Kanals, durch einen Wasserkasten, durch den geflochtenen Korb des großen Wasserbehälters, und endlich durch den Seihekasten über den kleinen Wassertrögen gegangen ist. Um die Lumpen in den Stampftrögen wohl zu waschen, muß man denselben durchfliessendes Wasser verschaffen, damit ohne Unterlaß reines Wasser an die Stelle des unreinen trete, in welchem die Lumpen gestossen worden sind. Zu dem Ende verschaft man dem Wasser eine Oefnung in dem innersten jeden Stampftrogs, dergestalt, daß es durch ein Stück Bohle gehet, die man den Kas nennt. Dieses ist eine Tafel von Eichenholz, in deren Mitte man 3 Oefnungen siehet, die gegen ein auf dem Boden eines jeden Stampftroges befindliches Loch gerichtet und mit einem Haarsieb bedeckt sind, welches man die Toilette nennt, und welches man an den Kas mit kleinen Nägeln bevestiget, um zu verhindern, daß das Wasser die verdünnten Lumpen nicht mit wegführe.

Diejenigen Papiermühlen, welche man Holländer nennt, oder die holländischen Schleifwalzen bedürfen zu ihrem schnellen Umwälzen ein Wasserrad von vier und zwanzig Schaufeln, wodurch ein Kammrad von 41 Zähnen, und durch dieses ein Getrieb von 34 Getriebstäben bewegt wird. Auf der Achse dieses Getriebes, die Laterne genannt, steckt ein Kammrad von 67 Zähnen, welches vermittels dreyer Laternen von 7 Stäben 3 Schleifwalzen umdrehet. Indem also das große Rad sich einmal umdrehet, drehen sich die Cylinder beynahe zwölfmal um. Jeder derselben liegt horizontal und hinten am Ende einer Kufe, welche daselbst ein Dach über

sich

sich hat. Zwey Gitter, das eine von Meßingdrat, und das andere von Haartuch, verhindern das Verlohrengehen des Breyes. Die Kufen sind mit Bleyplatten ausgefüttert und ihre Winkel abgerundet. Jede Schleifwalze ist, wie eine gerippte Säule, mit 28 eisernen Schienen beschlagen. Unter der Walze befindet sich eine eben so gefurchte eiserne Platte, auf welcher die Lumpen in die kleinsten Theile zerrieben werden. Ein anderes Rad setzt die Bronnenschwengel in Bewegung, wodurch die Kufen Wasser erhalten. Auf diesen Mühlen kommen die Lumpen zuerst unter die Zerfaserungswalze, hierauf unter die zermalmende Walze und zuletzt unter die Schaumwalze. Während dieser Arbeit werden die Walzen allgemach näher auf ihre Bodenplatten gebracht. Den Zeug rührt man, eben so wie bey den Stampfmühlen, von den Winkeln den Walzen entgegen. Der Schaumcylinder ist von purem Holze. Auf einem solchen Holländer kann man nicht nur in 8 Stunden eben so viel ausrichten als mit Stampfen in 24 Stunden, sondern es werden auch mit selbigem die Lumpen viel vollkommener und gleichförmiger zerrieben, weßwegen auch das holl. Papier eine vorzügliche Gleichförmigkeit und innige Verbindung seiner Bestandtheile behauptet.

Von den übrigen Theilen und Instrumenten der Papiermühlen, als dem Zeugkasten, der Büte und den Formen ist unter dem Wort Papier schon gehandelt worden.

Die Presse bestehet aus 2 gerad stehenden Ständern, die in einem großen Grundbalken eingezapft sind, der unten quer durchgehet; oben sind diese Bänder durch einen kleinern Querbalken verbunden, der zugleich die Schraubenmutter ausmacht. In gedachter Mutter drehet sich die Schraube, deren unterstes Ende sich in einem Loche eines andern

Holzes befindet, welches man den Fallblock der Presse nennt. Der Zapfen, welcher in diesen Fallblock hinein gehet, hat einen schmal zugehenden Theil, in welchen ein Nagel gesteckt wird, der durch den Stuhl gehet und verhindert, daß sich die Schraube im Umdrehen nicht erheben kann, ohne den Stuhl mitzunehmen. Der untere Theil der Presse ist unbeweglich und heißt das Untergestell. Wenn ein Stoß Filze auf dieses Untergestell gelegt worden ist, so kommen die Erfüllungsbretter darauf, ein Hebebaum wird in den Kopf der Schraube gesteckt, und mit diesem die Presse angetrieben.

Papieröl nennt man die braune ölartige Feuchtigkeit, welche erzeuget wird, wenn man reines Papier auf einem zinnernen Teller anzündet. Im Zahnweh soll dieses Papieröl herrlich dienen, wenn es, mit ein wenig Baumwolle aufgefaßt, auf die schadhaften Zähne gebracht, oder wenn ihre Höhlungen groß seyn sollten, gar in dieselbigen gelegt wird.

Papinische Maschine ist eine hydraulische Maschine, welche durch Feuer bewegt wird. Am Ende des vorigen Jahrhunderts haben zu gleicher Zeit **Papin** in Deutschland, **Savery** in England und **Amontons** in Frankreich daran gearbeitet, Maschinen durch das Feuer in Bewegung zu setzen.

Der Marpurgische Professor, Dionysius **Papin** hat seine Erfindung in einem eigenen kleinen Werke 1707. selbst beschrieben. Das Hauptstück dieser Maschine ist ein Gefäs, welches die Gestalt einer Afterkugel (*Sphaeroides*) besitzt. Dessen Achse wird 26 Zoll groß supponirt, und der Diameter des größten Cirkels 20 Zoll. Dieses Gefäs ist in einen Ofen also eingesetzt, daß das Feuer dasselbe von allen Seiten umgeben kann. Es bestehet aus Kupfer, und ich nenne es den Helm. Es müssen alle-

allezeit $\frac{2}{3}$ desselben mit Wasser angefüllt seyn, welches zu einer Röhre hinein gegossen werden kann. An diesem Helm ist ein Heber bevestiget, welcher auf einen Cylinder zutrift, der 20 Zoll im Diameter weit und 20 Zoll hoch ist. Dieser Cylinder vertritt die Stelle eines Stiefels, in welchem ein kupferner Kolben spielt, der inwendig hohl ist, damit er auf dem Wasser schwimmen könne. Dieser Cylinder, der weiter keinen Boden hat, ist an seinem untern Theile an eine krumme Röhre bevestigt, welche mitten durch den Boden eines andern Cylinders hindurch gehet, der 3 Fuß hoch und im Diameter 23 Zoll weit, auch auf allen Seiten verschlossen ist, damit die äussere Luft nicht in denselben hinein dringen könne. Diese krumme Röhre ist noch mit einem andern trichterförmigen Gefäse versehen, welches dazu dient, das Wasser in den Stiefel unterhalb des Kolbens hinein zu leiten, jedoch so, daß es niemal über den Kolben hinweg gehen kann. Einen Sperrhahn kann man von Zeit zu Zeit eröfnen, damit der Wasserdampf aus dem Helm bis in den obern Theil des Stiefels hindurch gehen könne. Daselbst druckt nun derselbe den Kolben und folglich dieser das unter ihm vorhandene Wasser, welches, weil es nicht wieder in das Gefäs zurück dringen kann, in dem es von einem Ventil zurück gehalten wird, in der Röhre in die Höhe steigt und sich in den Cylinder ergießt. So bald nun der Kolben an dem untern Theile des Stiefels angelangt ist, wird auch der Sperrhahn wieder geschlossen, um dadurch den Durchgang des Wassers zu verhindern, und dagegen öfnet man einen andern Hahn, der an dem Obertheile des Stiefels angeordnet ist, zu welchem derjenige Dampf wieder hinaus gehet, der seine Wirkung schon gethan hat. Zu gleicher Zeit eröfnet auch die Schwere des

Wassers, mit welchem das trichterförmige Gefäs beständig angefüllt ist, dasjenige Ventil, das sich an dessen Boden befindet, und dringt dieses Wasser auch selbst von neuem wieder in den Stiefel hinein, und treibt also den Kolben wieder in die Höhe, ohne daß das in der Röhre befindliche Wasser das geringste dazu beytragen könnte, weil ein angebrachtes Ventil verhindert, daß dieses Wasser nicht wieder zurück fallen kann. Nachdem nun das Wasser, welches in den Stiefel eingedrungen ist, sich mit dem in dem trichterförmigen Gefäse befindlichen Wasser in das Gleichgewicht gesetzt hat, so verschließt man den einen Hahn wiederum und öfnet dagegen den andern. Alsdann fängt der Dampf von neuem an, den Kolben zu drücken, der dann, wie das erstemal, das Wasser in der Röhre aufwärts treibt, um sich in den Cylinder zu ergießen. In diesen Cylinder kann es nun seinen Eingang unmöglich anders haben, als es muß auch zu gleicher Zeit den Widerstand von der Schnellkraft derjenigen Luft überwältigen, deren Raum es einnimmt. Denn da diese Luft an keinem Orte ihren Ausgang nehmen kann, so vermehrt sie die Gewalt ihrer Schnellkraft in eben dem Verhältniß, wie sich umgekehrt ihr Raum verkleinert. Nach dem Maas, welches **Papin** dem Cylinder gegeben hat, hält derselbe 600 Pfund Wasser, folglich in jedem der 3 Füße seiner Höhe 200 Pf. So bald derselbe also auf 2 Fuß seiner Höhe mit Wasser angefüllt ist, so ist auch die Luft in demselben in eine solche Enge getrieben, daß sie nur den dritten Theil desjenigen Raums einnimmt, welchen sie vorher innen hatte, und dadurch ist ihre Schnellkraft so groß geworden, daß sie eine 64 Fuß hohe Wasserstube noch über ihrer ordinären Gewalt zu ertragen, im Stande ist.

Der englische Kapitain Thomas Savery hat Gelegenheit erhalten, seine Maschine nicht nur zu beschreiben, sondern auch zu erbauen. Sie ist beschrieben und bezeichnet in des Professor Weidters *Tractatu de Machinis hydraulicis toto terrarum orbe maximis, Marlyensi et Londinensi.* Um einen allgemeinen Begrif von derselben zu haben, stelle man sich einen Helm voll siedenden Wassers vor, über welchem ein Stiefel stehet, der mit ihm durch eine Röhre Gemeinschaft hat. Wenn diese Röhre offen ist, so tritt der Dampf in den Stiefel, verjagt daraus die Luft und treibt den Kolben, des Widerstands der äussern Luft ungeachtet, in die Höhe. Sobald der Kolben ganz oben angelangt ist, verschließt sich die Kommunikationsröhre zwischen dem Helm und Stiefel, und es springt durch eine andere Oefnung ein Strahl kalten Wassers in den Stiefel, der den Dampf wieder zu Wasser verdickt. Dieses Wasser lauft durch Röhren wieder ab, und zum Theil in den Helm, um den durch den Dampf erlittenen Abgang zu ersetzen, und in dem Stiefel entstehet ein von Luft bey nahe leerer Raum, so daß der Kolben durch den Druck der Atmosphäre wieder gehen muß. Dieser Kolben hängt aber an dem einen Ende eines großen Waagebalkens, und ziehet folglich das an dem andern Ende hangende Geschleppe von den in den Schacht gehenden Kunststangen in die Höhe, oder treibt auch, mittels eines Druckwerks, das Wasser zu einer großen Höhe. Der Mechanismus von dieser Art Maschinen beruhet überhaupt auf einem Waag- und Balancirbalken, dessen eines Armes Ende mit denjenigen Saugpumpen zustimmt, welche das Gewässer aus dem Bronnen heraus heben, des andern Armes Ende aber mit einem Kolben, der in einem Stiefel oder Cylinder auf- und nieder spielt. Dieser Stiefel

ist mit einem großen kupfernen Helm genau verbunden, und einer sowohl als der andere genau verschlossen, damit die äussere Luft nirgends Eingang finde. Der Boden des Helms ist gleichsam die Decke eines Ofens, dessen Feuer der eigentliche Beweger der Maschine ist. Das Wasser, welches im Helm kocht, macht einen Dampf, welcher, indem er in den Stiefel Eingang hat, den Kolben in die Höhe hebt. So bald nun dieser Kolben bis an den höchsten Ort gestiegen ist, stöhrt die Wirkung einer gewißen Bewegung, mit Hülfe eines Diaphragmatis, welches der *Regulateur* oder Richter genannt wird, die Gemeinschaft des Helms mit dem Stiefel, weil sich plötzlich kaltes Wasser in den Stiefel ergießt, welches, indem es gegen den untern Theil des Kolbens aufwärts springt, gleichsam als ein Regen wiederum zurückfällt, den Wasserdampf condensirt oder verdickt, dessen Kraft alsdann in eben diesem Grad vermindert wird, wodurch denn alsobald ein leerer Raum entstehet, welcher verursacht, daß die über dem Kolben stehende Luftsäule diesen Kolben wieder aus der Höhe in die Tiefe treibt, und also an seinen vorigen Ort zurück bringt. So bald er nun daselbst angelangt ist, so bald geschiehet es auch, daß vermög derjenigen Bewegung, welche wir vorhin beschrieben haben, weil sie dieser erstern vorjetzt gerade verkehrt wirkt, sich derjenige Hahn, aus welchem sich das kalte Wasser ergossen hat, verschließt und sich dagegen der Richter eröfnet, damit der Wasserdampf wieder Freyheit bekomme, von neuem in den Stiefel zu dringen und den Werklauf von neuem zu wiederhohlen. Wir sehen also hieraus, daß das Spiel dieser Maschine, sowohl von der abwechselnden Wirkung des warmen und kalten Wassers, als auch von der Kraft des Luftkreises oder der Atmosphäre abhängt. Eine solche Maschine

treibt

treibt zu London bey Yorkbuldings das Wasser aus der Themse auf eine Höhe von 124 Fuß, wovon es hernach in die Häuser vertheilt wird.

Des Amontons Feuermühle findet man in den Abhandlungen der königl. Akademie der Wissenschaften zu Paris vom Jahr 1699. beschrieben. Es bestehet solche in einem vertikal stehenden Rade, das in seinem Umkreis 2 Reihen von gleich vielen concentrischen Zellen übereinander stehen hat. Die äussern Zellen sind bey weitem die größten und enthalten blos Luft. Von den innern Zellen aber sind die, so in dem einen Quadranten der untern Hälfte des Rades stehen, mit Wasser angefüllt. Vermög dieses Gewichtes würde sich das Rad drehen, bis auf booden Seiten des Vertikaldurchmessers gleich viel Wasser stünde, und alsdann ruhen. Damit aber das Rad in steter Bewegung bleibe, so muß das mit demselben niedersinkende Wasser durch irgend eine Kraft stets in die höhern Zellen erhoben werden, damit es den vorigen Quadranten wiederum einnehme, und also dem Rade einen beständigen Trieb zur Bewegung gebe. Dieses zu bewirken, gehen die äussern Zellen stets an einem Feuer vorbey, welches man an der einen Seite des Rades anlegt. Dadurch wird die Luft in den Zellen ausgedehnt, dringt durch eine Kommunikationsröhre in die zustimmenden Wasserzellen und drückt das Wasser durch die mit einer Klappe versehene Oefnung in die nächst höhern Zellen. Die nun eben erwärmte Luftzelle gehet alsobald durch ein Behältniß voll kalten Wassers durch, wodurch sich die Luft schnell erkältet und wieder in den vorigen Raum zusammen ziehet, um nach geschehenem Umlauf des Rades, die gleiche Wirkung zu wiederhohlen.

Pappe, Pappendeckel, ist eine höchstnützliche Waare, welcher sich die Buchbinder und andere Profes-

sio-

feßionisten zur Verfertigung der Bücherdecken, Futterale, Schachteln, Dosen u. s. w. bedienen. Deßwegen ist auch der Handel, welchen die Papierhändler damit treiben, sehr beträchtlich. Es giebt derselben zweyerley Sorten: geformte, die durch's Stampfen, nach Art des Papieres, verfertigt werden; und geleimte, die blos eine Zusammenfügung mehrerer übereinander geleimter Bogen Papier sind.

Pappel, ein Gewächs, von welchem wir besonders insoferne einen Unterschied zu machen gewohnt sind, daß wir sie in Gartenpappeln und wilde Pappeln eintheilen. Die Gartenpappeln, deren viele 10 bis 12 Schuhe hoch werden, und allerley gefüllte und einfache Blumen herfürbringen, dienen zur Verzierung der Gärten; die andere aber zur Arzney.

Die Kennzeichen des Pappelgeschlechtes bestehen darinnen, daß der äussere Kelch drey- der innere fünfspaltig ist. Die Blume hat fünf gleiche Blätter, viele verwachsene Staubfäden, einen Staubweg; die Frucht bestehet aus vielen Kapseln, die zusammen einen eingedrückten Teller vorstellen; in jeder Kapsel ist ein nierenförmiger Saame. Hieher gehört

1) **Das Siegmarskraut**, *Malva alcea*, *L.* Der Stängel wächst in die Höhe, die Blätter sind gestielet, scharf und rauh, in fünf schmale wieder eingeschnittene Lappen getheilet. Die rosenfarbigen Blumen kommen aus den Anwachswinkeln auf besonderen Stängelein, und werden getrocknet zu Gurgelwasser aufgehoben, weil sie zusammenziehen, und den Schlund stärken. Man kocht gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Loth mit einem Pfund Wasser. Diese Pflanze wächst bey uns öfters an den Kornfeldern, und blühet im Julius und August.

2) Die

2) Die **Waldpappel**, *Malva sylvestris*, *L.* hat aufrechte Stängel, doch kleiner als die erste Art, die Blätter sind in fünf stumpfe Lappen seicht getheilt, am Rande überall gekerbt. Die Stängel und Stiele sind haarig, und die röthlichen Blumen klein. Sie wächst an ungebauten Orten, blühet wie die folgende den ganzen Sommer und Herbst hindurch, und hat auch mit ihr gleiche Wirkung.

3) Die **Gänsepappel, Haasenpappel**, *Malva rotundifolia*, *L.* unterscheidet sich von der vorigen, daß sie kleiner ist, auf der Erde liegt, fast runde Blätter und bleichfärbige Blüthen hat. Ehedem ward diese Pflanze von Römern und Griechen als ein Gemüs gegessen. Da sie aber nun schon lange, insonderheit durch den **Binetsch**, aus der Anzahl der Gemüse ausgeschlossen ist, so dient sie blos zur Arzney, worzu man Wurzeln, Blätter, Blumen und Saamen aufhebt, die man zu Klystieren, Bädern, Umschlägen, Gurgelwassern, Salben u. s. w. braucht.

Pappelbaum, Pappelweide. Der Pappelbaum, welchen andere auch **Saarbaum** nennen und in den weißen und schwarzen eintheilen, *Populus alba* und *nigra*, *L.* ist schon im 3. Bande dieses Wörterbuches, S. 349. und 350. beschrieben worden. Er kann zu Ober- und Unterholz gezogen werden, wächst sehr geschwinde und dauert lange, läßt sich auch wie die Weiden alle 3 Jahre verstutzen. Die großen Stämme, welche eine Höhe von 60 bis 80 Schuhen in 10 Jahren erreichen, sind vorzüglich gut zu Back- und Brunnentrögen, weil sie nicht aufreißen und in der Nässe lange dauern. Die Tischler, Drechsler und Bildhauer bedienen sich dieses Holzes ebenfalls mit Nutzen. Der Saame wird eben so leicht als der Espensaame von dem Winde allenthalben hingetrieben; gedenkt man aber

auf

auf eine Pflanzung dieser Bäume, so darf man nur die Aeste abhauen und in die Erde stecken. Sie wachsen allenthalben, vorzüglich aber an den Ufern der Flüsse und Bäche und sonsten in feuchtem Boden.

Pappendeckel, s. Pappe.

Pappier, s. Papier.

Paradiesapfel, s. Johannisapfel.

Paradiesholz, Aloeholz, *Agallochum*, ist ein bitteres und schweres Holz, welches auf Kohlen gelegt, einen angenehmen Geruch von sich giebt. Man weiß noch jetzt nicht mit Gewißheit die Bäume zu bestimmen, von welchen dieses Holz kommt. In Europa kennt man 3 Sorten davon. Das edle **Paradiesholz**, *Agallochum praestantissimum Calambae*, welches glatt, harzig, so weich wie Wachs ist und auf Kohlen einen sehr angenehmen Geruch giebt. Es ist entweder schwarz und purpurfarbig oder schwarz und gelb. Das **Kochinchinesische Aloeholz der Offizinen**, das **Adlerholz** ist braunroth mit schwarzen Streifen und giebt auf Kohlen einen lieblich säuerlichen Geruch. Das leichte **Mexikanische Aloeholz** hat eine grünlich braune Farbe, einen starken Geruch und lieblichen Geschmack. Alle 3 Sorten kommen aus Kochinchina, werden sehr theuer bezahlt und theils zur Arzney, vornämlich aber zum Rauchwerk verwendet.

Paradieskörner, s. Kordamumen.

Paraphernalgut heißt in den Rechten dasjenige Gut, welches die Weiber ihren Männern nicht als Ehegeld, sondern sonst in währendem Ehestande noch über die Mitgift zubringen. Ueber dergleichen Vermögen hat der Mann nach römischem Rechte weder Dominium noch Nutznießung, es wollte denn das Weib ihm selbige gutwillig zugestehen; in

Deutschland aber hat der Mann die Fruchtniesung von diesem, wie vom übrigen Vermögen.

Parasol, Parapluye, ein Schirm von Wachstuche oder anderem Zeuge an einem langen Stiele, welchen man über dem Haupte tragen, und durch gewisse daran gemachte Stäbe von Fischbein, Rohr, Drat und dergleichen aufschieben und wieder herablassen kann. Beyde Geschlechter pflegen sich derselbigen zu bedienen, um sich dadurch wider die Sonnenhitze und den Regen zu bedecken. Es pflegen diese Sonnenschirme und Regendächer die Wachsleinwandhändler, oder im Falle sie von edleren Zeugen, Taffent oder dergleichen verfertigt wären, die Galanteriehändler zum Verkaufe feil zu bieten.

Parchent, s. Barchent.

Paris und ganz Frankreich hält Buch und Rechnung, in Livres a 20 Sols a 12 Deniers tournois. Die Münzen, wornach man in Frankreich rechnet, haben folgendes Verhältnis. 1 Ecu hat 20 Sols d'or, 60 Sols tournois, 240 Deniers d'or und 720 Den. tourn. Die Deniers d'or werden auch Liards genannt. Die wirklich geprägten Münzsorten sind: *a*) in Gold, doppelte Louisd'or zu 48, einfache zu 24 und halbe zu 12 Livres. *b*) In Silber, doppelte Ecus zu 6, einfache dergleichen zu 3 Livres, und Stücke zu 24, 12, 10, 6, 2, $1\frac{1}{2}$ und 1 Sols tournois. *c*) In Kupfer, doppelte und einfache Liards zu 6 und 3 Deniers tournois. Den alten franz. Louisd'or und Louis blancs ist in Frankreich kein Cours gegönnet.

Frankreich wechselt mit folgenden Plätzen, und giebt: 1) Paris: nach Amsterdam 1 Ecu für 54 Pf. vls. Banco; Cadix 15 Liv. 3 Sols tournois für 32 Reali oder 1 Doplon; Genua 95 Sols tourn. für 1 Pezza d'otto; Hamburg $188\frac{1}{2}$ Livr.

für 100 Mark Banco; Lyon ½ Prozent Gewinn oder Verlust; Livorno 97 Sols tourn. für 1 Pezza d'otto; London 1 Ecu für 31 ½ pf. Sterling; Madrid 15 Liv. 2 S. für 32 Reali oder 1 Duplon. 2) Lyon: nach Amsterdam 1 Ecu tourn. für 54 Pf. vls. Banco; Augsburg 53 Sols tourn. für 1 fl. Cour.; Cadix 76 Sols tourn. für 1 Peso de plata; Genua 95 Sols tourn. für 1 Pezza d'otto de 5¾ Lire; Hamburg 188½ Ecu für 100 Rthlr. Banko; Livorno 97 Sols tourn. für 1 Pezza d'otto; London 1 Ecu für 31½ pf. Sterling; Madrid 76 Sols tourn. für 1 Pesos de Plata; Marseille und Paris gegen ½ Prozent Gewinn oder Verlust; Wien 52 Sols tourn. für 1 fl. Cour. 3) Marseille wechselt wie Lyon. 4) Bourdeaux wie Paris. 5) Montpellier, Rouen, Rochelle und Nantes wie Paris.

Der Uso in ganz Frankreich ist bey Briefen aus Spanien und Portugall 60 Tage nach Dato des Briefes, aus andern Plätzen aber nur 30 Tage.

Respekttage sind in Frankreich 10 nach dem Verfalltag, und ist dieser nicht mit darinnen begriffen; die Briefe aber, welche auf Sicht gestellt sind, genießen selbige nicht, sondern müssen binnen 24 Stunden bezahlt oder protestirt werden.

Man hat in Paris dreyerley Ellenmaas, nämlich die Aune zu Seidenwaaren, die Aune zu Tuch und die Aune zu Leinwand. Erstere ist 78⅜, die zweyte 78 und die letzte 77⅛ Prozent länger als die Berliner Elle.

Von dem Pariser Maas des Getraides und anderer trockenen Sachen, vertheilt sich: 1 Muid in 12 Setier, 24 Mines, 48 Minots, 144 Boisseaux und 2304 Litrons. Der Setier Haber wird aber zu 24 Boisseaux und 1 Muid Salz zu 192 Boisseaux gerechnet.

Bey Wein, Brandwein und andern flüßigen Dingen wird 1 Muid Wein auf der Mutter zu $37\frac{1}{2}$ Setiers und 1 Muid Klink schon zu 36 Setiers gerechnet. 1 Setiers hat 4 Quartes, 8 Pintes, 16 Chopines, 32 Demi Setiers und 64 Poissons. Ueberdem aber rechnet man auch 1 Muid Wein zu 2 Feuillettis, 3 Thiercons und 4 Quarteaux, und den Brandwein nach Poissons zu 27 Setiers.

Das Handelsgewicht, Poids de Marc genannt, so an vielen französischen Orten geb aucht wird, ist $4\frac{1}{176}$ Prozent schwerer als das Berliner. Von dem größern hat 1 Charge 3 Quintales oder 300 Livres; von dem kleinern aber 1 Livre 2 Marcs, 16 Onces 128 Gros oder Drachmes, 384 Deniers oder Carats, 9216 Grains und 221184 Carobes.

Das Gold- und Silbergewicht, auch Troisgewicht genannt, wird also eingetheilt. 1 Marc hat 8 Onces, 64 Gros oder Drachmes, 160 Estelins, 192 Deniers, 320 Mailles, 640 Felins und 4608 Grains. 1 Marc ist eben so viel als $\frac{1}{2}$ Livre oder Pfund poids de Marc. Die Marc feines Gold probirt man zu 24 Carats, a 32 Theile und die Mark feines Silber zu 12 Denaris, a 24 Grains.

Die Edelsteine wiegt man 1 Once zu 144 Carats oder 576 Grains.

Parmesankäs, siehe Theil *V.* S. 16. unter dem Art. Käs.

Paß, Paßport, fr. *Passeport* ist ein auf Begehren schriftlich verfassetes, glaubwürdiges Zeugnis von den Umständen und Absichten einer Person, die verreisen will, oder einer Sache, die versendet wird. Damit solcher Paß glaubwürdig sey, wird erfordert, daß er von dem Fürsten des Landes, oder einer von demselben bevollmächtigten Obrigkeit ausgefertiget und untersiegelt sey; und das um so mehr,

weil öfters in manchen Ländern ansteckende Seuchen unter Menschen und Vieh vorgefunden werden, die auch in andere Gegenden, wo Gesundheit und Wohlseyn unter allen Lebendigen herrscht, vielen Unsegen und Jammer anrichten können, wosferne die Pässe, welche fremden Menschenund Vieh ertheilet werden, ihre Glaubwürdigkeit verlören, und nicht mit möglichster Genauigkeit und Gewissenhaftigkeit ausgefertiget würden.

Passagezoll, s. die Art, Fahrzoll und Chaussee.

Paßgänger, Zelter, heißt ein Pferd, welches einen besondern Gang hat, den man gewöhnlich einen Paß zu nennen pflegt. Dieser Gang ist zwar bequem für Frauenspersonen, und für alte unkundige Reiter; weil aber die Füsse wegen der schnellen, starken und gar zu einförmigen Bewegung recht sehr abgemattet und stumpf gemacht werden, so ist dieser **Paßgang** nur insoferne anzurathen, daß ein Pferd wechselsweise mit andern Gängen daran gewöhnet werde, weil es sonst zum sichern Reiten gar bald würde ausgedienet haben.

Pastel nennen die Maler und Farbenhändler diejenigen trockenen, in länglicht runde Gestalt gebrachten Farben, welche aus verschiedenen erdigten und erdartigen Körpern mit Wasser und Gummi zu einem Teige gemacht werden, welcher, so lang er weich ist, die Gestalt länglicht runder Körper erhält, die den Röthelsteinen oder in Holz gefaßten Bleystiften ähnlich sind. Die Maler bedienen sich derselben zum Zeichnen auf Papier oder auf die rauhe Seite eines zarten Pergamentes. Ihre Güte beruhet darauf, daß der Teig wohl gerieben, und im trockenen Zustande weder zu hart noch zu weich sey, sondern leicht abfärbe; welches in der Mischung verschiedener härteren und weicheren Farben zu erreichen gesucht werden muß. Farben, die an sich selbst

etwas

etwas hart sind, und doch dabey leicht abgehen, brauchen gar nicht zu einem Teige gemacht, sondern blos in gehörige Stücke geschnitten zu werden. Unter den Farben, die man gerne zu Verfertigung besagter Pastels nimmt, rechnet man folgende: Karmin, feinen und groben Lack, Zinnober, Mennige, Braunroth, Röthel, Ultramarin, Bergblau, Berlinerblau, Indigo, blaue Farbe oder Smalte, Maßicot, neapolitanisch Gelb, Operment, gelben und braunen Ocher, Schüttgelb, Trevererde, Berggrün, Umbra, schwarze Kohle, Helfenbeinschwarz, Bleyweiß, Kreide u. s. w.

Pastinak, lat. *Pastinaca*, fr. *Panais*, ist ein bekanntes Gartengewächs, welches seine Wurzeln in die Küche liefert. Die Kennzeichen des Pastinakgeschlechtes sind doldenförmige Blumen ohne Hülle; die Saamen sind glatt, gestreift und mit einem Rande versehen. Der hieher gehörige **zahme Pastinak**, *Pastinaca Sativa*, *L.* unterscheidet sich von den übrigen durch einfach gefiederte Blätter. Die Wurzeln kommen ihrer Gestalt nach den Möhren sehr nahe, doch ist ihr Fleisch schwammichter, sie sind weiß, haben einen eigenen Geschmack und Geruch, der ausser der Süßigkeit auch noch etwas gewürziges hat.

Man ziehet diese Wurzeln aus dem Saamen, welcher von manchen im Herbste, von klügern aber im Frühjahre, in tief gegrabenes, von Unkraut und Steinen befreyetes, und mit altem, kurzem Miste wohl gedüngtes Erdreich gesäet wird. Der Saame darf höchstens zweyjährig seyn, weil älterer nicht aufgehet; und selbst dieser muß ziemlich dicht gesäet werden, daß es nicht an jungen Pflänzchen fehle, die, wenn ihrer zu viele erscheinen sollten, lieber verzogen werden müßten. So lange sie jung sind,

müssen sie fleißig gejätet, und bey dürrem Wetter begossen werden, damit die Wurzeln fein gerade und stark genug werden, wozu das Abschneiden des Krautes im Julius oder August nicht wenig beyträgt.

Manche Oekonomen und Hausmütter graben die Wurzeln im halben November aus, schneiden das Kraut ab, und schlagen sie zum beliebigem Gebrauche in Sand ein. Davon werden sie aber übelschmeckend, und es ist daher besser, einen Theil derselben im Garten in Gruben zu werfen, die durch Pferdemist vom Froste verschonet werden, und den übrigen Theil im Lande bis zu einfallender offener Witterung stehen zu lassen. Daß sie Suppen und alles Essen wohlschmeckend machen, ist bekannt. Der Saame wird gewonnen, wenn man Wurzeln im zweyten Jahre stehen lässet, als in welchem Alter sie nicht mehr zum Verspeißen taugen.

Manche wollen behaupten, sie seyen dann ungesund; ist es aber jemals geschehen, daß auf den Genuß alter Wurzeln wahnwitzige Krankheiten gefolget sind, wie viele Schriftsteller durch Beobachtungen haben bestätigen wollen, so kommen solche entweder davon, daß m n statt Pastinak Schierlingswurzeln gegessen hat, oder von andern Ursachen; denn es ist nicht zu glauben, daß je einer an statt Gemüse alten Pastinak gegessen habe, weil die jährigen Wurzeln holzig sind. Der wilde Pastinak wird an kleineren und schmäleren Blättern erkannt, und ist nicht geniesbar.

Paternosterwerk nennt man in der Hydraulik eine Maschine, die viel ähnliches mit einer Kastenkunst hat, und bey dem Bauwesen gebraucht wird, das Wasser aus der Tiefe zu schaffen. Es sind nämlich lederne, an einer Kette bevestigte Kugeln, die durch eine Röhre gezogen werden. Die Maschine hat

von

von ihrer Aehnlichkeit mit den Rosenkränzen ihren Namen erhalten.

Patin ist ein Hufeisen, unter welches eine Halbkugel geschmiedet ist. Man bediente sich desselben ehehin stärker als itzt, wenn ein Pferd die Hüften verrenket hat, und schlug es auf den guten Fuß, damit es auf demselben nicht vest stehen könne, sondern auf den bösen treten müsse, wodurch zu verhindern gesucht wird, daß durch längere Ruhe des bösen Fußes Muskeln und Sehnen nicht verkürzet werden.

Patrone, Gießform, Gießflasche oder Gießmodel heißt bey verschiedenen Metallarbeitern die Form, worein sie das Metall gießen. Bey den Goldarbeitern bestehet sie z. B. aus zwoen Rahmen von Meßing oder Holz, die auf einander passen, und worein der Grießsand gepreßt wird. Wenn sie zusammen gesetzt sind, bilden sie beyde einige Gießlöcher, wodurch das flüßige Metall zu den eingeprägten Figuren geleitet wird. Beym Gießen werden sie zwischen Bretter gelegt. Man vereinigt sie durch Hacken, und nach der Willkühr des Arbeiters werden sie in einer Presse oder durch Keile in einem Schragen zusammen gepreßt.

Pauke. Gewöhnlich bedeutet dieses Wort ein bekanntes musikalisches Instrument. Sonst aber belegt man noch mit diesem Namen eine Art verschlossener Pfannen von Blech, in welcher durch beständiges Umdrehen auf Kohlfeuer der Kaffee geröstet wird, welcher in diesem Behälter um so kräftiger wird, je weniger er während des Röstens ausdünsten kann.

Pavillon heißt in der Baukunst nicht nur dasjenige Dach eines Hauses, welches von allen vier Seiten gegen die Mitte ziemlich flach und fast in einer Spitze zuläuft, sondern man versteht auch öfters ein so gedecktes Haus selbst darunter. Gezelte,

deren Decken etwas stumpf zugehen, wie auch solche Betten führen gleichen Namen.

Pech, lat. *Pix*, fr. *Poix*, ist ein harzigtes Gummi, welches aus Fichten, Tannen und andern Harz erzeugenden Bäumen fließt, und hernach in den Pechhütten gesotten wird. Es giebt verschiedene Gattungen, die auf der verschiedenen Zurichtung, Farbe und Konsistenz beruhen. Es wird gewonnen theils aus geritzten Fichten und Tannen, theils aus Kienspänen, und theils aus angezündeten Bäumen selbst.

Das aus denen in Bäume besagter Art gemachten Wunden hervorkommende Harz wird, insoferne es noch flüßig ist, **Terpentin** genannt. Ist es aber dick und hart geworden, so heißt es **Harzpech**, aus welchem verschiedene Gattungen des eigentlich sogenannten **Pechs** gemachet werden.

Das **weiche Pech**, fr. *Poix liquide*, erhält man, wenn das oben angeführte Harzpech, durch die **Pechler** in den **Pechhütten**, und den in denselbigen angelegten (Schmier:) **Pechöfen**, in besondern Töpfen, die am Boden einer halben Erbse große Löcher haben, vermittelst untergezündeten Feuers geschmelzet wird; da dann das flüßige Pech durch eben gedachte Löcher in untergesetzte Rinnen tropfet, und durch letztere in größere Gefäße oder Gruben geführet wird, worinne es zu einer gewißen Konsistenz erharten muß. Was in den Töpfen zurücke bleibt, dient zum Kienruß, oder aber mit drey oder vier Theilen Wassers in Destillierblasen oder Kolben gesetzt, zur Bereitung des Kien- oder Terpentinöles. Das auf dem Boden der Blase oder des Kolbens befindliche, welches eine harte, zerbrechliche, glänzende, durchsichtige, schwarzbraune Masse ist, heißt **Glaspech**, s. Colophonium.

Das

Das Burgundiſche Pech, lat. Pix *Burgundica*, fr. *Poix de Bourgogne*, welches ſeinen Namen vermuthlich daher erhalten hat, weil die Zurichtung in Burgund erfunden worden, bekommt man dadurch, wenn das auf dem Feuer zerlaſſene Harzpech mit ſchlechtem Terpentin oder Kienöl vermiſchet wird.

Das Pech aus Kienſtöcken zu ziehen, ſ. Pechhütte. An Orten, wo das Holz im Ueberfluſſe wächſt, denn auſſer dem wäre es ſündliche Verſchwendung, giebt man ſich nicht ſo viele Mühe mit Gewinnung des Peches. Da macht man ohne alle Umſtände nur Gruben um alte, aber harzreiche Bäume, die dann angezündet werden, wodurch der in ihnen ſteckende Saft in gedachte Gruben geleitet wird. Wenn man ihn flüßig läßt, führt er den Namen **Laßpech** oder **Theer**; wird er aber zur Trockenheit und Härte eingekocht, ſo nennt man ihn **harres ſchwarzes Pech**, und nach ſeinem Nutzen bald **Schiff-**, bald **Schuſterpech** u. ſ. w.

In den Inſeln des Archipelagus ſoll man auch Pech finden, welches aus den Felſen tröpfelt, und zum Pichen der Schiffe dient. Der Nutzen und Gebrauch des Peches iſt ſo wichtig als mannichfaltig. Das ſchwarze Pech dient den Schuſtern zu ihrem Drate, den Seilern zu Pechfackeln; mit beygeſetztem Theere können Schiffe, Waſſerhälter und Dachrinnen damit kalfatert werden.

Das weiche und auch das burgundiſche Pech brauchen mehrere Handwerker und Künſtler, als: die Eiſenblechſchmiede, Keßler, Bleydecker, Glaſer und andere Arbeiter, die mit Zinn löthen oder verzinnen; ferner die Bierbrauer, Hufſchmiede, Schloſſer, Maler u. ſ. w. In der Vieharzneykunde iſts ein Zuſatz zu Pflaſtern; ja ſelbſt ohne Zuſatz ein vortreffliches Mittel, dem Vieh an ſolchen Orten Pfla-

ster veste machen, wo das Anbinden nichts nützen würde, oder unmöglich wäre. Z. B. bey hartnäckigen Kröpfen und Eiterbäulen, die öfters an den Hälsen der Schweine gefunden werden, wo man durch Hülfe zerlassenen Schusterpechs, welches man um den Rand des Pflasters streicht, letzterem Vestigkeit auf dem Schaden geben kann u. d. m.

Schaafe mit Pech zu zeichnen ist einer der schädlichsten Mißbräuche, die damit gemacht werden können; denn die Wolle der bezeichneten Stelle wird unbrauchbar, weil das Pech nicht mehr daraus zu waschen ist, und dieses auch im möglichen Falle zu viele Mühe erfordern würde.

Der Handel mit Pech ist sehr beträchtlich und ausgebreitet. Das allermeiste Pech gewinnt man in Thüringen, Finnland, im übrigen Schweden und in Norwegen. Das burgundische Pech, welches ehehin aus Lothringen gebracht worden ist, kommt itzt mehrentheils aus Holland und Straßburg, wo es vollkommener, als irgend einem andern Orte gemacht wird.

Die Güte des Pechs betreffend, ist dahin zu sehen, daß es trocken und hart sey; das weiche und zähe ist schlechter. Wenn es im Schmelzen überkocht, so ist es ein Beweis, daß es von unreinem Theere gemachet worden. Das burgundische Pech muß ziemlich trocken, hart, rein und etwas gelblicht seyn.

Das schwarze Pech soll, ausser der gleißendschwarzen Farbe, hart, zerbrechlich, und im Bruche strahlicht seyn.

Wenn Pech an Kleidungsstücke gekommen, so muß man, um es wegzubringen, so lang es noch feucht ist, warm gepülverten Lehm darauf streuen, denselben sachte wegreiben, und so lang es nöthig ist, wiederhohlen; wäre aber das Pech schon trocken

geworden, so müßte man warmes Oel darauf bringen, und entweder eben besagten Lehmes, oder des Auswaschens mit warmer Lauge und Seife sich bedienen.

Daß übrigens beym Pechgewinnen das Holz möglichst geschonet werden müsse, verstehet sich wohl von selbst. S. auch den Art. Harz.

Pechgriefen, das was beym Auskochen des Harzes übrig bleibt, und zum Kienrußschwelen angewendet wird.

Pechhütte heißt das Gebäude, in welchem vermittelst des **Pechofens** das Pech gesotten wird. Es sind allerley Arten von **Pechöfen** gewöhnlich. Die beste Art ist aber wohl die, wenn der Ofen oben und unten eng ist, und einen weiten Bauch hat; darunter legt man einen Rost, nebst einem Trichter, der sich in einem horizontalen Kanal endigt, an dem ein Faß angemacht ist. Um diesen aus Leim verfertigten Ofen sitzt eine aus gleicher Materie gebildete Wand, etwa einen Schuh weit davon, und umgiebt drey Seiten von dem Ofen; die vierte vordere ist frey. Der Ofen selbst wird mit klein gespaltenen Kienstöcken oder anderem harzhaltigen Holze angefüllt, und alsdann das obere Loch mit Leimen zugestopft oder gar vermauert. Dann macht man Feuer zwischen den Ofen und die Wand, und so destillirt zuerst Wasser oder Phlegma; darauf kommt ein angebranntes Oel, Theer, woraus man in einem eigenen Kessel durch beständiges Umrühren das gemeine Pech kocht.

Pelikan. Diesen Namen führt überhaupt ein Geschlecht Schwimmvögel, welches Linnee so beschrieben hat, daß es einen geraden Schnabel mit krummer Spitze und nagelähnlichem Ansatze, mit einem kaum bemerkbaren Ritz geöfnete Nasenlöcher, und ein fast unbefiedertes Gesicht habe. An den

Füssen

Füssen sind die Finger durch die Schwimmhaut verbunden.

Man kennet 8 bestimmte Arten, die sich alle gut zum Fischfange abrichten lassen.

Hier will ich nur kürzlich der **Kropfgans**, *Pelecanus onocrotalus*, *L.* gedenken, welche am untern Kiefer eine sackförmige Haut hat, die zu Geld und Tobacksbeuteln gebraucht wird. In diesem Sacke bringt sie ihren Jungen Speise und Trank, läßt sie daraus fressen und saufen. Die wenigen Eyer, die sie legt, sind eßbar, wie auch ihr Fleisch, welches jedoch sehr rauh ist. Sie ist zweymal so groß als ein Schwan, lebt von Fischen, bewohnt warme Gegenden, und zieht im Winter nach Aegypten.

Pelz, Pelzwerk, Rauchwerk, fr. *Pelleterie*, nennet man überhaupt alle mit ihrem Haare gar gemachte Häute der Thiere, welche zu Unterfutter und Verbrämung verschiedener Kleidungsstücke der Menschen gebraucht werden.

Man theilet das Pelzwerk in **rohes**, welches noch in dem Zustande ist, wie es dem Thiere abgezogen worden, und in **zugerichtetes**, welches bereits bearbeitet ist, oder in **grobes**, dergleichen die Felle von größern Thieren sind, z. B. Wolf- Bären- Tiegerhäute u. s. w. und in das feine, wozu Zobel, Feh, Marder und anderes kostbares Pelzwerk gerechnet wird.

In den Seestädten, wo man nach Rußland, Schweden und Norwegen handelt, wird der größte Handel mit kostbaren Rauchwaaren getrieben, von da aus sie durch ganz Europa versendet werden; wiewohl auch die Engländer und Franzosen viel aus Amerika bringen und gleichermassen verführen.

Indessen hat doch jedes Land und Provinz seine eignen Arten Pelzwerks oft in großer Menge, wie

es aus der in diesem Buche vorkommenden Beschreibung jedes zu Pelzwerk tauglichen Thieres ersehen werden mag. Deßwegen soll hier auch nur mit wenigem berühret werden, woher jede Art gleichsam aus ihrem Vaterlande hergebracht werde, um sich im Kaufe darnach zu richten.

Deutschland hat Marder- Fischotter- Iltis- Fuchs- Wolfs- Dachs- Hasen- Kaninchen- Eichhörnchen- Hamster- Maulwurfs- Wiesel- Schaaf- Ziegen- und dergleichen Felle genug, und besonders letztere in großer Menge; doch werden über dieses viele Marder- und Iltisfelle aus Rußland und Frankreich gebracht. Fuchs- und Wolfsbälge kommen viele aus den Nordländern. Sie sind wegen der dortigen strengen Kälte meistens weißgrau; die schwarzen Fuchsbälge hält man für die edelsten. Eichhörnchen giebts in Rußland und Lappland heerdenweise. Die schwarzen Bärenhäute kommen aus Pohlen, Rußland und Liefland; die weißen aber von den Eisbären aus Grönland. Die Tartarischen und Astrakanischen Schaaffelle sind deßwegen geschätzt, weil sie pechschwarz von Farbe, glänzend und fein von Wolle, und so kraus von Haaren sind, daß ihnen diese Form nie vergehet. Otter- und Biberfelle kommen in Menge aus Amerika; Zobel und Hermelin aus Rußland und Lappland; Schwanenfelle aus Dänemark u. s. w.

Die Zubereitung betreffend, so wird das grobe Pelzwerk von den Weißgerbern, das feine von den Kirschnern bearbeitet, s. den Art. Kirschner, wo wegen des Färbens und der Sicherung des Rauchwerks vor Motten schon geredet ist.

Den Einkauf betreffend, so sehe man dahin, ob es schöne lange Haare habe, nicht schadhaft oder von Motten angefressen, klein oder groß, gefärbt oder natürlich sey. Letzteres wird dadurch erkannt, wenn

man

man etwas vom Pelzwerke zwischen nassen Fingern reibt, da denn das gefärbte an den Fingern ein Merkmal darstellen wird.

Pelzsammet, ein seidener, rauher Zeug, der zwischen dem Sammet und dem Plüsch das Mittel hält, indem er ein längeres Haar als jener, und ein kürzeres als dieser hat.

Pension, Gnadengehalt, Gnadengeld heißen diejenigen lebenslänglichen Renten, welche den zur Ruhe gesetzten Dienern des Staats, ihren Wittwen und Kindern verwilligt werden. Sonsten hiengen diese Pensionen lediglich von der Milde und Freygebigkeit der Regenten ab, in unsern Tagen aber hat man angefangen, in einigen Diensten jedem Diener im voraus den Gnadengehalt für sich selbst, wenn er ausser Stand kommen sollte, seinem Dienste vorstehen zu können, und für seine Wittwe zu bestimmen und zu sichern. Man stiftet hierzu besondere Kassen und läßt die Diener von ihren Besoldungen einen jährlich mäßigen Beytrag leisten, damit die Gnadengehalte ergiebiger gemacht werden können, ohne die herrschaftliche Kasse allzusehr zu belästigen. Daß der Landesherr immer das meiste dazu beytragen müsse, wenn die Pensionsstiftung bestehen solle, ist eben so natürlich als billig, weil auch er den größten Nutzen davon hat. Ein Landesherr, welcher die Wittwen seiner Diener und sie selbsten im Alter versorgt, wird immer die Auswahl von guten Leuten vor andern haben, und seine Diener werden ihm herzlicher zugethan seyn und mit weniger Eigennutz dienen, weil sie des quälenden Gedankens überhoben sind, daß ihre Wittwen und Kinder dereinst darben müssen, wenn sie nicht bey Zeiten ein ansehnliches Vermögen erwerben. Ueber dieses kann sich doch kein Fürst der Ausgaben auf Pensionen ganz entschlagen, wenn er auch keine

Pensionsstiftung macht, und die Ausgabe auf Gnadengehalte wird in diesem Falle oft größer seyn als in jenem; zugleich aber wird er nur an solche große Pensionen verschwenden, welche von mächtigen Gönnern unterstützt werden, und dagegen andere darben lassen, die doch seine Unterstützung besser verdienen und mehr bedürfen. Gemeiniglich werden die jährliche Beyträge der Dienerschaft zur Pensionskasse nach ihren Besoldungen abgemessen. Allein dieses hat seine große Schwürigkeit, weil öfters die einträglichste Dienste kleine Besoldungen und starke Sporteln haben, deren wahrer Betrag sich nicht genau berechnen läßt. Billicher und sicherer scheint es mir zu seyn, wenn die Beyträge nach den Pensionen abgemessen werden, welche jede Klasse von Dienern einst zu hoffen hat.

Perennirende Gewächse, (*Herbae perennes*) sind solche, die den Winter im freyen Felde ausdauren, und mehrere Jahre nach einander aus der Wurzel, Stiele und Blumen treiben. Sie sind entgegen gesetzt den Sommergewächsen, oder jährigen Pflanzen, (*Herbae annuae*) die im ersten Jahre gleich absterben.

Pergament, lat. *Membrana*, fr. *Parchemin*, ist ein auf besondere Art zugerichtetes Rind Kalb Schaaf- oder Ziegenfell. Seinen Namen hat es von der Stadt **Pergamo** in Kleinasien, wo es ehehin entweder erfunden oder stark bereitet worden ist.

Die **Zubereitung** geschieht also: es wird den Häuten das Haar oder die Wolle durch Kalk benommen; worauf solche eingeweicht oder geschmiert, in große hölzerne Rahmen gespannet, getrocknet, mit dem Schabeisen geschabet, und wenn solches weiß werden soll, mit Kreide oder Gyps eingestäubet, mit Bimsstein geglättet, auch wohl mit allerley Farben und Firnis auf einer Seite oder durch und

durch

durch gefärbet, oder mit einem Teige aus Kreide, Leim oder Firnis überzogen wird.

Das Pergament unterscheidet sich vornämlich nach den Thieren, von welchen die Häute genommen sind; denn es giebt Rinds- Esels- Kalbs- und Schaafpergament. Das Jungfernpergament ist von ungebohrnen, todtgebohrnen, oder in den ersten Lebenstagen geschlachteten Thieren. (fr. *Parchemin vierge*)

In Rücksicht auf den Gebrauch ist das Pergament überhaupt eine gar nützliche Sache. Das auf beyden Seiten bearbeitete dient zum Schreiben, Drucken und Malen, also zu Privilegien, Lehrbriefen, Schreib- und Rechentafeln, welche letztere mit Bleyweis, Lein und Oel so zugerichtet sind, daß man Bleystift mit Wasser oder Speichel auslöschen kann.

Das vornämlich nur auf einer Seite zugerichtete dient zu Ueberziehung der Trommeln und Pauken, den Buchbindern und Futteralmachern zum Einbinden der Bücher, Futteralen und Kästchen; den Sattlern und Riemern zur Auszierung ihrer Arbeiten; den Buchdruckern zu Ueberziehung der Deckel an ihren Pressen.

Die Pergamentspäne oder Abgänge werden von den Leimsiedern genützet, feinen Leim daraus zu bereiten, u. s. w.

Die Holländischen, Frankfurter und Danziger Pergamente sind die besten.

Pergamentmacher sind diejenigen Handwerker, die das Pergament zubereiten.

In Deutschland, in der Schweiz, in Pohlen, Rußland und in den 3 nordischen Königreichen sind sie zünftig, halten sich aber, wegen ihrer geringen Anzahl, entweder zu dem Gewerk der Weißgerber oder zu den Buchbindern. In den übrigen europäischen

päischen Ländern hingegen sind sie nicht zünftig. Ihre Lehrpursche lernen 4 bis 5 Jahre, und wenn sie der Meister in allem frey halten soll, 6 Jahre.

Perkan ist ein wollener Zeug. Der zwar nicht eigentlich unter die leichten Zeuge gehört, aber doch mit dem Etamin wegen des leinwandartigen Grundes verwandt ist. Man hat ihn von allen Farben. Er wird mit 4 Schäften und 4 Tritten gewebt und auch die Kettenfäden werden nach der Ordnung der Schäfte in diese einpaßirt. Die Vielheit der Fäden erfordert ein öfteres Tripeliren. Nach jedem Einschußfaden schlägt der Weber viermal mit der Lade an, um die erforderliche Vestigkeit zu geben. Man hat fünferley Arten von Perkan. Die wesentliche Verschiedenheit beruhet auf den mehrern oder wenigern Einschlagfäden. Insgemein wird der Perkan nur wie Etamin apretirt, zuweilen aber giebt man ihm auch mit dem Kalander einen Glanz.

Perle, lat. *Perle*, *Unio*, *Margarita*, fr. *Perle*, ein harter, weißer, glänzender Körper, der weder Geschmack noch Geruch hat, und aus übereinander liegenden Schuppen bestehet.

Die Perlen sind, wie es scheint, in den Muscheln eben das, was die Steine oder sogenannten Augen in den Krebsen sind. Man findet sie in vielen Gattungen von Muscheln, besonders aber in der **Weißmuschel**, lat. *Mytilus*, einer zweyblätterichten Muschel, deren Schloß ohne Zähne ist, und in welchem man nach der Länge eine Linie bemerken kann. Die reichste Art dieses Geschlechts heißt beym Linnee *Mytilus Margaritifer*, **Perlenmuschel**, welche flach gedrückte, platte, rundlichte, mit einem halben Ohr und gewellten Runzeln versehene Schaalen hat.

Man findet sie in der Tiefe des **Orientalischen Weltmeeres**, in dem Persischen Meerbusen und in der Südsee, allwo sie die Taucher vom April bis in den Oktober fischen; denn in den übrigen Monaten finden sie sich nicht. Die gefischten Muscheln legt man entweder in Sand, oder schlägt sie in Tonnen, wo sie sich theils selbst eröfnen und verfaulen, theils aber mit Messern geöfnet werden müssen, worauf sie ihre Perlen zeigen, die sorgfältig ausgesucht und gereiniget werden.

Die **Occidentalischen** Perlen, die sich hin und wieder in verschiedenen Flüssen Europens finden, trift man in einer Muschel an, welche *Mya Margaritifera*, **Perlen tragende Mye** heißt; sie hat das eine Ende der zweyblätterichten Schale offen, das Schloß hat einen dicken Zahn, der aber nicht an das andere Blatt gehet. Je weißer und glänzender die Farbe (welche man das **Wasser** nennt) der Perlen ist, desto kostbarer sind sie. Jedoch kommt ihre Größe und Form eben sowohl mit in den Anschlag.

Die größten heißen **Kirschperlen**, deren es schon etliche von so großem Werthe gegeben hat, daß sie über eine halbe Million Thaler gekostet haben.

Wenn sie nicht unter vier Grane wiegen, heißen sie *Paragon*; wiegen sie wenigstens 3 Grane, nennt man sie **Zahlperlen**, *Perles de compte*; die kleinere alsdann **Lothperlen**, **Saatperlen**, *Perles a l'once* u. s. w.

Die Perlen, deren Gestalt unregelmäßig ist, heißen *Baroques*. Diejenigen, welche nicht recht glänzen, milchfärbig sind, eine buckelichte Form und Oberfläche haben, gehen unter dem Namen der **Occidentalischen**, die andere aber, der **Orientalischen**.

Sie dienen zum Schmucke und zur Zierrath, z. B. zu Hals- und Armschnüren, Ohrgehänken und dergleichen. Zu diesem Zwecke müssen sie angereihet, vorher aber mit einem Perlenbohrer durchbohret werden, worauf sich die Juwelierer verstehen müssen.

Der Gebrauch der Perlen in den Apotheken wird mit Recht immer seltener, weil die Aerzte aufhören, Arzneyen ohne innern Gehalt deßwegen gute Wirkungen beymessen zu wollen, weil sie im Ankaufe kostbar sind.

Da die Perlen zu einem so reizenden Schmucke dienen, aber so theuer sind, daß sie Jedermanns Ding nicht seyn können, so ist man vielfältig darauf gefallen, falsche, den guten ähnliche Perlen zu verfertigen. Es sind auch wirklich drey Gattungen solcher Perlen bekannt.

Vor Zeiten machte man sie von Glas, in Form perlenartiger Kügelein, die mit einer Farbe von Queckſilber ausgefüllt waren. Nach der Zeit aber verfertigte man sie von Wachs, welches man mit einem feinen glänzenden Fischleime überzogen hat. In den letztern Zeiten aber ist in Frankreich eine Art falscher Perlen erfunden worden, die den ächten an Farbe und Glanze so vollkommen gleichen, daß ein wohl geübtes Auge dazu gehört, sie zu unterscheiden. Sie heißen **Franzperlen**. S. diesen Art. Mit diesen und den vorigen **Wachsperlen** wird ein gar starker Handel, selbst bis in den Orient getrieben.

Perlenfarbe, fr. *Gris de Perle*, kommt der Farbe der Perlen gleich. Man erhält solche bey der Malerey aus der Vermischung oder Zusammensetzung blauer und weißer Farbenmaterialien, und bey den Färbern dadurch, wenn man die weiße Tücher, Zeuge oder

Leinwand, durch ein schwach blau gefärbtes Wasser zieht.

Perlengersten, s. Perlengraupen.

Perlengraupen nennt man das seiner Hülse und Spitze beraubte, und in kleine runde Körner verwandelte Getraide. Man hat **Gerstengraupen**, *Cremor hordei*, *Hordeum decorticatum*, fr. *Orge monde*; oder **Weizengraupen**, *Triticum excorticatum*, wovon aber die ersten gewöhnlicher sind. Man hat große Graupen, wovon bloß die äussere Schale abgestossen wird, und kleine oder Perlengraupen, welche an Ründe und Reinigkeit den sogenannten Sandperlen gleichen. *Hordeum perlatum*, fr. *Orge perlé*, die aus Gerste verfertigte Perlgraupe ist vorzüglich unter dem Namen der **Ulmergerste** bekannt, weil sie daselbst in großer Menge verfertigt und versendet wird; doch sind auch die Nürnberger kleinen Gräupchen sehr beliebt.

Zu den Graupen muß man die schönsten und größten Weizen- und Gerstenkörner nehmen und sich vornämlich vor solchem Getraide hüten, welches auf dem Felde stark beregnet worden ist, weil es den Druck der Graupenmühle nicht aushalten kann.

Die grobe Graupe wird nur auf Stampfmühlen gemacht. Die abgerundeten und mit Eisen überzogenen Stempel fallen in runde mit eisernen Spiegeln ausgelegte Gruben; die Perlgraupen hingegen verfertigt man auf Mahlmühlen. Man hebt nämlich von dem Mahlgange den obern Theil ab, stellt den Läufer ein paar Zoll in die Höhe, verstopft das Loch, durch welches sonsten das Mehl abläuft, mit Leinwand und schüttet das Getraid zwischen die Zarche und den Laufer, so daß es nicht zwischen beeden Steinen, sondern nur zwischen dem Läufer und der Zarche herum getrieben wird. Nach einer halben Stunde öfnet man das Loch, läßt die Körner

herab

herab laufen und siebt sie durch 2 Siebe. Das erste Sieb läßt nur die Hülsen und das Mehl durchfallen, und behält die Körner zurücke, durch das zweyte hingegen fallen nur diejenige Graupen, welche bereits klein genug sind, und die größern bleiben zurücke. Diese schüttet man neuerdings auf, läßt sie aber kürzere Zeit auf der Mühle und rückt die Steine etwas näher zusammen.

Daß die Graupe als Suppe gekocht und gespeißt werde, ist bekannt.

Perlenmutter, lat. *Mater Perlarum*, fr. *Nacre de Perle*, werden die Schalen von der oben genannten Orientalischen Perlenmuschel, *Mytilus Margaritifer*, *L.* genannt. Es giebt dergleichen von verschiedener Größe. Die äussere Farbe ist braungelb; inwendig aber sind sie mit einem dicken, weissen Perlenglanze versehen, der an Schönheit den wahren Perlen nichts nachgiebt.

Weil diese Schalen genützt werden können, so wird auch ein beträchtlicher Handel mit denselben getrieben. Von den **Perlenmutterschneidern** werden sie in Blätter von verschiedener Dicke geschnitten, welche zu allerley ausgelegter, chinesischer und lackierter Arbeit gebraucht werden, z. B. Messerhefte damit zu belegen, wie dieses vielfältig in Ungarn geschiehet. Man macht auch ganze Dosen, Etuis, Uhrschlüssel und dergleichen daraus; nicht zu gedenken, daß sie zur Verfertigung der falschen Perlen dienen, s. **Franzperlen**.

Die Warzen, fr. *Loupes des Perles*, die sich in manchen Perlenmuscheln in Gestalt halber Perlen befinden, wissen die Perlenmutterschneider und Juweliere recht geschickt auszuschneiden, und in irgend ein Metall zu fassen.

Perlhuhn, ein Vogel, der öfters in unsern Hühnerhöfen vorgefunden, aber seines häßlichen Geschreyes

wegen nicht sehr geliebt wird, *Numida Meleagris*, *L.* fr. *Peintade.* Er unterscheidet sich durch ein kegelförmiges Horn oder Schwiele auf dem Scheitel. Der Kopf und obere Theil des zusammengedrückten Halses ist ohne Federn; an der Seiten der untern Kinnlade hängen zwey Fleischlappen. Es giebt nur eine Art, aber viele Abänderungen. Auf den bald mehr bald weniger dunkelblauen Federn des Körpers sind weiße rundliche Flecken, die den Perlen gleichen. Die Eyer werden von Haushühnern ausgebrütet. Sonst sind die Eyer nebst den jungen Perlhühnern eine wohl schmeckende Speise; das Fleisch der ältern gleicht dem Truthühnerfleische. Die Größe der ausgewachsenen beträgt etwas mehr als die der Haushühner. Ihr Vaterland ist Afrika.

Persch, s. Pärsch.

Persico, ein bekannter abgezogener Brandwein oder *Liqueur.* Er sollte wenigstens dem Namen nach mit Pfersichkernen destillirt werden; allein in deren Ermanglung werden oft Mandeln, Pflaumen und Kirschkerne dazu gebraucht. Man setzt noch verschiedene Gewürze hinzu, und nimmt zu jeder Maas Spiritus ein halbes Pfund von dieser Mischung.

Persönliche oder **Personalauflagen** heßen diejenige Auflagen, welche auf die Personen der Staatsburger und nicht auf ihre erzeugende oder verzehrende Produkte gelegt werden. Da sie ihren Grund in der Gleichheit der Burger und ihrer Genießungsrechte haben, so folgt hieraus, daß die meisten einem Staate um so weniger angemessen und also auch um so wenlger nützlich seyn können, je weiter sich dessen Glieder von ihrer ursprünglichen Gleichheit entfernt haben. Wenn man viele persönliche Auflagen mit den Merkmalen nützlicher Auflagen vergleicht, so wird man an ihnen, wo nicht alle,

doch

doch die meisten derselben vermissen. Es ist sehr schwer, eine persönliche Auflage so einzurichten, daß sie eine wesentliche Gleichheit unter den Staatsbürgern beobachtet, weil es fast unmöglich ist, das wahre Vermögen und die eigentlichen Kräfte jedes Individuums für sich und im Verhältniß gegen andere Bürger genau zu erforschen, und weil es eben so mißlich und bedenklich ist, jeden Burger sich selbst schätzen zu lassen. Die Bevölkerung leidet besonders unter den persönlichen Auflagen, weil sich viele derselben mit der Verheyrathung der Bürger und manche auch mit der Menge ihrer Kinder vermehren. Ihre Erhebung erfordert um so mehrere Staatsbedienten, und wird um so beschwerlicher und kostbarer, je mehr sie von dem Begrif der eigentlichen Kopfsteuer abweichen, und je mehr sie dem Vermögen der Bürger und ihren Geniesungsrechten angemessen seyn sollen. Dagegen giebt es allerdings auch einige, welche leicht und mit wenigen Kosten eingebracht werden können; so wie man ihnen auch überhaupt die zween wesentlichen Vortheile nicht absprechen kann, daß sie der Handlung weniger nachtheilig sind als die Produktions- und Konsumtionsauflagen, und daß sie gerade dem zur Last fallen, welchen man dadurch besteuren will. Denn, wenn die Erhebung der Konsumtions- und Produktionsauflagen die Erzeugung oder den Verbrauch der Handelswaaren einschränkt, oder die Untersuchung der eingehenden Waaren nothwendig macht, dadurch aber wenigstens viele Zeit raubt und den Transport erschwert, wenn sie nicht gar Monopolien erzeugt, so wird dagegen keine persönliche Auflage, sie sey von welcher Art sie wolle, den Handel auf solche Weise belästigen, sondern demselben eine vollkommene Freyheit verstatten; und von allen oben berührten nachtheiligen Eigenschaften der

meisten persönlichen Auflagen, dennoch an einer Art derselbigen, nämlich an einer wohl eingerichteten Gewerbsteuer, die allerwenigsten derselben, und dagegen alle ihre guten Eigenschaften wahrnehmen. Man sehe hievon den Artickel Gewerbsteuer in diesem Wörterbuche nach, ingleichem Strelins Vorschlag zu einer Universalauflage statt aller bisherigen Partikularauflagen. Nördlingen bey Beck, 1790. 8.

Die bekanntesten Arten von persönlichen Auflagen sind: die Kopfsteuer, Steuer von Dienstboten, Bedientensteuer, Schutzsteuer, Judenschutzgelder, Gewerbsteuer, Kapitaliensteuer, Vermögenssteuer, Rauchschatzung, das Hauptrecht, Handlohn, Dienst- und Burgergeld.

Personalauflagen, s. persönliche Auflagen.

Perspektiv, lat. *Telescopium*, ist eine Röhre mit etlichen darein gefaßten Gläsern, durch welche eine Sache erkannt werden kann, die ihrer Entfernung und anderer Hindernisse wegen nicht deutlich ins Auge fallen könnte. Die Perspektive werden von Glasschleifern, Brillenmachern, und insonderheit von den *Opticis* gemacht. Die in England verfertigten sind die besten; wiewohl in Deutschland gleichfalls nicht nur sehr viele, sondern auch vorzügliche zu Stande gebracht werden, z. B. in Augsburg und Nürnberg.

Peruquenmacher heißt derjenige Künstler, welcher nicht nur haarene Mützen verfertigt, welche die Stelle der menschlichen Haare ersetzen, sondern auch die eigenen Haare der Menschen kräuselt. Da die Peruquen nicht mehr so häufig getragen werden als in vorigen Zeiten, so kommt auch der Name Peruquenmacher aus der Mode und wird durch die Benennung Friseur verdrängt.

Menschenhaare sind das vorzüglichste Material zu den Peruquen, allein sie sind von sehr verschiedener Güte. Das Haar der Männer ist nicht so gut als das Haar der Weiber, das Haar von Alten nicht so gut wie das Haar von Jungen, und das Haar eines Todten ist leicht und ohne alle Kraft. Ein schönes Haar muß mittelmäsig hart, von allmählich dünner und weißlicher Spitze, überall rund, von angenehmer Farbe, von gutem Glanze, frisch abgeschnitten und noch nicht gebrannt seyn. Die natürliche krausen Haare sind vorzüglich gut; sie bleiben am längsten kraus und bedürfen wenig Kochens. Lange Haare von rother oder sonsten unangenehmer Farbe werden gebleicht und gebeizt. Das recht rothe Haar läßt sich am geschwindesten weiß bleichen. Man ziehet sie an der Wurzel gleich, dressirt sie zu einer Haarschnur, legt sie in eine Lauge, trocknet sie wieder, und wiederhohlt dieses so lange, bis sie weiß sind, und endlich färbt man sie. Nach dem Bleichen kommen sie aus der Dresse, man ziehet sie in der Hechel gleich, bindet sie in Locken, kocht sie in einer zinnernen Flasche mit aufgetragener Bleyfarbe in siedendem Wasser. Zum Dreßiren bedient man sich zwoer hölzernen Schrauben, welche man an den Tisch schraubt und daran drey Schnüre bevestigt, zwischen welche die Haare eingeflochten werden. Man muß aber diese Haare vorher sortiren, durch das Reiben mit Kleyen vom Fette reinigen, auf runde Hölzer vest aufrollen, sodann im Wasser sieden, und wenn sie trocken geworden sind, in einen Beutel einnähen, diesen in einen Teig einschlagen und im Ofen backen. Sind die Haare also zubereitet, dann werden sie dreßirt. Die Mondirungsköpfe sind geschnitzte hölzerne Köpfe, die der Arbeiter vor sich hinsetzt, darauf ein Band, nach der Form, welche die Perucke erhalten soll,

annagelt, das Netz darüber spannt und die dreßirten Haare darauf nähet.

Peruvianische Rinde, Chinarinde, Fieberrinde, *Cortex peruvianus*, *Quinquina*, *Cortex chinae seu Chinchinae*, ist die Rinde eines Baumes, welchen man in Peru und andern amerikanischen Ländern findet und *Cinchone* nennt. Da diese Rinde ein sehr beliebtes Arzneymittel ist, so macht sie auch einen sehr vorzüglichen Artickel der Materialhandlungen aus. Sie ist in dünne Röhrchen zusammen gerollt, auswendig braungrau und schwärzlich, inwendig zimmetfärbig. Der Geschmack ist bitter und etwas weniges zusammenziehend, der Geruch aber sehr unmerklich. Der Absud mit Wasser ist, so lange er heiß bleibt, rothbraun und durchsichtig, so bald er aber kalt wird, trübe und blässer, und läßt einen Bodensatz fallen.

Seit 1779. ist eine bessere Gattung von dieser Rinde, unter dem Namen **Rothe Fieberrinde** bekannt geworden. Sie unterscheidet sich von der gemeinen dadurch, daß sie etwas bitterer ist und aus Stücken bestehet, die 2 bis 3 Linien dick sind.

Pest, eine bekannte im höchsten Grade ansteckende und die Menschen schnell dahin raffende Seuche, welche daher die strengste und thätigste Polizeyanstalten erheischt, um ihre Ausbreitung zu verhindern.

Die Anstalten, wodurch man sie von einem Lande abzuwenden sucht, bestehen darinnen, daß man alle Gemeinschaft und Handlung mit einem angesteckten Lande nicht nur untersagt, sondern auch durch ausgestellte Wachen thätig verhindert. Wer über die Gränzen herein will, muß sich mit obrigkeitlichen Pässen versehen, daß er und seine Waaren von unverdächtigen Orten herkommen, und wenn dieses nur im mindesten zweifelhaft ist, muß er in einem abgelegenen und dazu besonders eingerichteten

Hause

Hause die sogenannte Quarantaine halten, daß ist, 40 Tage lang darinnen wohnen, und nach dieser Zeit von Aerzten visitiren lassen, ehe er eingelassen wird. Man gestattet den Durchreisenden nur die Hauptstrassen, verbietet alle Nebenwege, zeigt durch aufgerichtete Säulen und Inschriften an, welche Wege paßirt werden dürfen, oder vermieden werden müssen, und läßt solche durch Wegbereiter ohne Unterlaß rekognosciren.

Weil durch Waaren, welche von angesteckten Orten herkommen, die Pest leicht ausgebreitet werden kann, so läßt man alle leicht Gift fangende Waaren und Sachen, als alle Kleider, Pelzwerk, Bettgeräthe, Haare, Wolle u. d. g. gar nicht in das Land, andere aber, bey welchen die Gefahr nicht so groß ist, zuvor räuchern. So gar die aus angesteckten Ländern kommenden Briefe werden zuvor geräuchert und durch Eßig gezogen.

Dieses sind die gewöhnlichen Anstalten, die Pest von einem Lande abzuhalten. Weil man aber doch nicht zuverläßig wissen kann, ob sie dazu hinreichend seyn werden, so trift eine sorgfältige Obrigkeit, so bald die Pest in der Nachbarschaft ist, auch diejenigen Vorkehrungen, welche nothwendig sind, im Fall sie sich dennoch einschleichen sollte. Denn wollte man damit so lange warten, bis sich die Pest wirklich äussert, so würde man damit viel zu spät kommen, und nicht mehr den halben Nutzen schaffen.

Man sorgt vorderamst für die Reinlichkeit der Strassen, für die Befreyung der Häuser von allzuvielen dicht aufeinander gepreßten Bewohnern, für die baldige Hinwegschaffung toder Körper und alles dessen, was die Luft verunreinigen kann; dagegen für die Herbeyschaffung der dienlichen Arzneymittel in hinlänglicher Menge und eines ansehnlichen Vorraths an Lebensmitteln, welche bey einmal eingerissenem

Uebel nicht wohl mehr beygeführt werden können, denn oft hat bey solchen Unglücksfällen der Hunger mehrere Personen hinweggerafft als die Pest selbsten. Die vorhandenen Aerzte werden in ein *Collegium Sanitatis* vereinigt, und wenn man damit nicht schon versehen ist, welche von dem Auslande verschrieben. Man unterrichtet das Volk durch gedruckte Anweisungen, wie es sich vor der Ansteckung vorzusehen, und was es in der Krankheit selbsten für Mittel zu gebrauchen habe. Man bestellt Geistliche, Wundärzte, Krankenwärter, Leichenträger, Pestnotarien und Leichenschreiber, welche sich der Kranken annehmen und in die angesteckten Häuser verfügen müssen, und weist diesen besondere und abgelegene Wohnungen an, damit durch diese die Seuche nicht ausgebreitet werden möge; zu dem Ende wird ihnen aller Umgang mit gesunden Einwohnern untersagt, und es werden besondere Leute aufgestellt, welche sich von diesen, auf der öffentlichen Strasse und in einiger Entfernung über die Ab- und Zunahm der Krankheit u. d. g. alle Tage referiren lassen und ihre Berichte wiederum andern Personen mittheilen müssen, damit die Obrigkeiten, Aerzte und Apotheker solchen erst durch die dritte oder vierte Hand erhalten und um so länger von der Ansteckung bewahret werden, weil das Uebel freyen Lauf erhält, wenn durch den Tod solcher Personen Ordnung und Gegenanstalten unterbrochen werden. Zur Verpflegung und Heilung ganz hülfloser Personen muß man besondere Pesthospitäler errichten, so wie auch Quarantainhäuser, in welchen sich die gesund gewordenen aufhalten müssen, ehe sie wiederum in das Publikum dürfen. Alle angesteckten Häuser werden gezeichnet, damit kein Gesunder hinein gehe, der nicht dazu berufen ist. Die Kirchen muß man bey ausbrechender Pest verschliessen, weil jede Volks-

vers

versammlung die Ansteckung verbreitet, und eben deßwegen müssen auch besondere Personen zur Löschung entstehender Feuersbrünste aufgestellt werden, und zwar andere, wenn Feuer in angesteckten, und wieder andere, wenn es in gesunden Häusern ausbricht. Die nachgelassenen Mobilien der Verstorbenen müssen so lange in dem Hause verschlossen bleiben, bis nach geendigter Ansteckung die Reinigung unter obrigkeitlicher Aufsicht vorgenommen worden ist.

Auf den Dörfern werden, so weit es möglich ist, alle diese Anstalten im Kleinen nachgemacht, und zu diesem Ende die Landbeamten, Schultheissen, Amtknechte, Pfarrer, Schulmeister und Bader mit hinlänglichen Instruktionen, insbesondere aber letztere mit dienlichen Arzneymitteln im voraus versorgt.

Wann endlich die Pest aufgehört hat, und man aus den täglich eingehenden Berichten erstehet, daß sich jedermann gesund befindet, auch diejenige, so von der Pest genesen sind, die Quarantaine gehalten haben; so ist dafür zu sorgen, daß die angesteckt gewesene Häuser durch die Pestbedienten unter obrigkeitlicher Aufsicht gereiniget werden. Alle Mobilien, die durch die Luft nicht ausgewittert werden können, als die Kleider und Betten der Patienten, ingleichem alles giftfangende Geräth in den Krankenzimmern werden auf das Feld gebracht und daselbst mit aller Vorsicht verbrannt, die übrigen Mobilien aber, bey welchen die Gefahr nicht so groß ist, eine Zeit lang bey offenen Fenstern und Thüren aufgehängt und aufgestellt, um daselbst auswittern zu können. Das ganze Haus wird frisch getüncht und gescheuert und eine Zeitlang täglich geräuchert, ehe es wieder bezogen werden darf. Ist diese Reinigung vollendet, so wird es öffentlich

bekannt

bekannt gemacht, daß der Ort wiederum gesund seye, und also Handel und Wandel mit demselben wiederum statt finden könne.

Pest, Pestilenz, Viehpest, Viehseuche, so nennen wir ansteckende Krankheiten, die bald in diesem, bald in jenem Lande eine große Menge Viehes auf einmal befallen, und vieles davon, oft das meiste, oft alles, ihrer Bösartigkeit wegen hinwegraffen. Sie unterscheiden sich dadurch, daß sie ansteckend sind, von andern epidemischen Krankheiten.

Ansteckend ist eine Krankheit, wenn sie sich dem gesunden Viehe, welches sich dem Kranken nähert, mittheilt, und sich so verbreitet. Das Gift einer solchen Krankheit kann aber auch durch leblose Körper, ja durch die Luft selbst den noch gesunden Thieren beygebracht werden.

Vielleicht ist keine Art Vieh von Seuchen **gänzlich** frey; unter dem **Hornvieh** und den **Schaafen** sind sie am gewöhnlichsten. Ob aber je eine **wahre Seuche** unter dem übrigen Vieh beobachtet worden, läßt sich, weil bisher **hinlängliche** Erfahrungen noch fehlen, wohl bezweifeln. Sonderbar ist es, daß eine jede von den Seuchen einer besondern Art Viehes eigen ist. So werden z. B. Pferde und Schaafe bey der heftigsten Hornviehseuche nicht angesteckt; ja man hält es sogar für ein Präservativ, die Pferde in solchen Seuchen zwischen das Rindvieh zu stellen.

Indessen hat man nach einer heftigen Seuche bey einer Art Vieh auch Sterben unter den übrigen Arten bemerkt, wie im Jahre 1712.

Aber da bleibt die Frage übrig: ist diese Seuche unter allen Arten Viehes eine wahre Seuche, oder nur eine allgemeine Krankheit gewesen?

Wir

Wir glauben wohl das letztere aus geprüften Gründen, und deßwegen soll auch hier in Rücksicht auf die Behandlung der Pferde, Schaafe und Schweinskrankheiten auf besondere Artickel und die bekannten Benennungen dieser Krankheiten verwiesen werden. Von der Hornviehseuche aber wollen wir hier allein handeln.

Daß es wichtig sey, auf diesen Gegenstand zu achten, wird jedem einleuchten, der es bedenkt, daß der Ackerbau vom Viehe lebe, daß wir von demselben unsere Kräfte borgen, und daß ein Sterben unter diesen Thieren die Landleute an den Bettelstab bringe, wodurch Könige und Fürsten verarmen.

Deßwegen ist von jeher so viel über diesen Gegenstand gedacht, geredet und geschrieben worden, daß wir nur mit Aufzeichnen der vom Anfange an in diesen, den Menschenverstand erschütternden Plagen, gebrauchten und angewendeten Mittel, Folianten füllen könnten. Wir wollen hier vom brauchbarsten und geprüftesten Erwähnung thun.

Die pestilenzialischen Seuchen des Hornviehes sind immer hitziger Art, und mit Entzündungen verknüpft, die sich in den Eingeweiden verbergen. Sie gehören in die Klasse der inflammatorischen Fieber, die oft in Fäule übergehen. Sie halten nicht den nämlichen Gang, und wirken nicht auf die nämlichen Theile; denn bald ergreift die Entzündung den Rachen, bald die Eingeweide der Brust oder des Bauches. Die gefährlichsten ergreifen den Magen und die Gedärme. Aus dieser Verschiedenheit kommen auch die verschiedenen Namen, z. B. Lungenbrand, Milzbrand, Magenbrand u. s. w.

Die Kennzeichen der Seuche betreffend, hat man schon öfters einige damit befallene Thiere nicht

für

für **Pestkranke** gehalten, so lange nämlich nicht mehrere zugleich krank geworden, oder gestorben sind.

Indessen giebt es doch ziemlich entscheidende Zeichen. Eines der vorzüglichen ist die Angst solcher kranken Thiere, die besonder ist, und ein besonderes Gift verräth, welches andern Krankheiten nicht eigen ist. Sie ist verbunden mit Traurigkeit, Gleichgültigkeit gegen die Nahrung und das Nebenvieh, Unlust zur Bewegung, Husten, langsames Athmen. Die Haare verlieren den Glanz, und richten sich etwas auf. Drückt man den Rücken, besonders in der Gegend der Nieren, so verrathen sie Schmerz. Hörner, Ohren und Nase sind kalt, erfolgt Schauer am ganzen Leibe, und bald darauf Hitze und allgemeine Wärme. Mit diesen Zufällen finden sich kleine Zuckungen, besonders in den Muskeln des Halses ein, nebst Zähnknirschen, Verstopfung oder Durchbruch und verändertem Pulse u. s. w.

Wenn diese Zufälle schnell erscheinen, und schnell einen hohen Grad erreichen, so sterben oft am zweyten Tage schon ganze Ställe aus. Erscheint aber die Krankheit gelinder, dauert sie bis auf den zwölften Tag, so ist Hofnung zur Genesung vorhanden, wo nicht eine gar zu ungünstige Witterung dem Streben der Natur zuwider ist.

Alle Thiere, die mager und kraftlos, oder zu fett sind, ehe sie die Seuche ergreift; die beym Anfalle brüllen, den Kopf in die Flanken schlagen, häufige mit aufgelößtem Blute und urinfärbigem Wasser gemischten Durchbruch haben, und denen gelbe oder blaue mit brauner Jauche gefüllte Blasen an der Zunge auffahren, müssen zu Grunde gehen.

Die Viehpest kann zu allen Zeiten des Jahres entstehen. Im Frühjahre entwickelt sie sich, wenn die

die Kälte nachläßt, im März, im April oder May, nachdem die Witterung ist. Ihr Ursprung ist nur schleichend; sie überfällt blos da und dort ein Thier. Aber wie die Wärme sich vermehrt, ergreift die Frühlingsseuche mehrere Thiere in einem Stalle, und mehrere Ställe in einem Orte. Im Monat Junius und Julius ist das Gift am tödtlichsten; denn die Thiere, die in eben gedachten Monaten kaum 2 oder 3 Tage erleben, wenn die Seuche tödtlich ist, sterben zu Ende des Augusts selten vor dem siebenten oder neunten Tage; welches vielleicht von Verminderung der Stärke des Giftes, als auch von der durch kühle Nächte gesünder gemachten Luft herzuleiten seyn möchte. Im September mindert sich die Zahl der kranken und todten Thiere. Heilet sich die Seuche aber nicht völlig, so gehet sie in eine Herbstseuche über, die einen weit schnellern Lauf hat als die vorigen, und oft im Anfange schon einer Wuth gleichet; denn sie machet in Ställen, in welche sie dringet, oft alle Thiere zugleich erkranken.

Diejenigen Ställe und Oerter, die am niedrigsten liegen, ergreift diese Seuche zuerst, besonders bey nassem Wetter; daher mag es auch kommen, daß eine und die nämliche Seuche hier ganze Heerden zu Grunde richtet, und dort manchen Stall, Haus oder Ort ausläßt, ohne zu schaden.

Das alles lehrt uns die Erfahrung. Indessen ist unser Wissen in diesem Punkte noch immer so sehr Stückwerk, daß vielleicht noch Jahrhunderte erlebt werden dürften, ehe die Einsichten hierinne ganz aufgehellet sind. Das soll aber niemanden abschröcken, wenigstens den Kräften, die er itzt und für sich hat, aufzubieten, wenigstens helfen zu wollen, wenn gleich diese Hülfe vielfältig ohne Wirkung ist.

Man ist auf mehrere Gedanken verfallen, dieser Landplage zu steuren, oder sie weniger fürchterlich zu machen. Zu diesen Vorschlägen gehört

1) die Stallfütterung. Diese wird, wie anderwärts gezeigt werden soll, zwar viele Vortheile gewähren. Aber wird nicht auch im Stalle dem Vieh oft bös gewartet? frißt es nicht auch oft verdorbenes Heu und Stroh, bethautes Gras und Klee, und kann man es vor einer verpestenden Witterung sichern?

2) Das Todtschlagen der ersten mit der Seuche behafteten Thiere oder auch ganzer Ställe, unter welchen diese Kranken ihren Stand hatten. Dieses grausame Mittel ist beynahe 70 Jahre bekannt, und 1711. in Italien vorgeschlagen worden. Im Jahr 1714. in England angewendet, 1774. in Frankreich befohlen und 1776. eingeführt, 1769. in den österreichischen Niederlanden. Dieses Verfahren hat also, wie hier ersehen wird, viele und mächtige Anhänger und Vertheidiger. Aber auch mehrere Feinde aus Gründen, s. **Wolsteins Abhandlung gegen das Umbringen der Thiere in Seuchen,** Wien 1782. Er meint, die Keule schlage wohl die Thiere todt, nicht aber die Seuche. Andere halten dafür, daß wenn die Seuchen von Fehlern im Verhalten, von natürlichen Ursachen, Luft, Hitze und dergl. herrühren, wie die meisten Thierärzte sagen, die Keule ihre Verbreitung nicht hindere, und ihren Fortgang nicht aufhalten könne, besonders da alsdann behauptet werden kann, daß die Zeit krank sey, ehe die Thiere noch krank sind, wodurch also gewisse Oerter und Thiere zur Seuche vorbereitet werden. Ja, die Seuche steckt oft schon in ganz gesund scheinenden Heerden, und entwickelt ihr Gift nur nach und nach. Und wenn auch durchs Todtschlagen der mit der Seuche behafteter Thiere fernerweit

nerweitiges Unglück ist verhütet worden, so ist doch die Frage noch übrig: Da solche Thiere todtgeschlagen werden müssen, ehe die Pest um sich gegriffen hat, wer will gewiß beweisen, ob die etlichen kranken die Pest wirklich gehabt haben? ob es nicht nur eine gemeine oder leichte epidemische Heerdekrankheit gewesen sey, die mit einer Kontagion verwandte Zufälle gezeigt habe, welche vielleicht, wenn man auch die Thiere hätte leben oder sterben lassen, nicht weiter um sich gegriffen haben würde? Hier ist das allerbeste, nach den Verordnungen der Landesobrigkeit handeln, ohne deren Unterstützung dieses Mittel nicht im Großen versucht werden kann, und ohne deren Befehl niemand so leicht Versuche dieser Art wird wagen wollen.

3) Das Einimpfen der Seuche. Dieses ist eine Nachahmung von der Einimpfung der Kinderblattern, und hat daher den Ursprung erhalten. Verschiedene Schriftsteller empfehlen diese Operation ausserordentlich, und erweisen die Vortheile aus aktenmäsigen Versuchen. S. die Geschichte der Einimpfung der Hornviehseuche in Dänemark von J. C. Tode, Kopenhagen 1775. Andere erfahrne Landwirthe und Aerzte sehen sie aber für ein bloses Probemittel an, die Ansteckung der Krankheit zu erfahren, nicht aber für ein Mittel die Seuche zu mildern! Sie behaupten, daß an kranken Orten, wo das Uebel bösartig ist, gar kein Vortheil zu ziehen sey; daß die durch Kunst erkrankten eben so krank würden, wie die natürlich angesteckten; daß man den größten Theil, nämlich trächtige Kühe nicht einimpfen dürfe, ohne sie ums Kalb zu bringen, und zugleich in Todesgefahr zu setzen. Ferner ist zu bedenken, daß, da man die Impfmaterie von solchem Vieh nehmen muß, welches noch nicht lange krank ist, weil sonst keine Ansteckung erfolgt, man be-

fürchten müsse, gerade an ein solches Thier zu gerathen, dessen Säfte schon faul und verdorben, und dessen Blut aufgelöset ist, welches wohl in den Leibern der mit dieser Materie angesteckten nicht die beste Wirkung machen kann. Vielleicht aber machen wir bald weitere Fortschritte in dergleichen Versuchen. Wer sie selbst machen will, geht also zu Werke: Man faßt mit der linken Hand die Haut am dicken Fleische der Hinterbacken an, zieht sie nach sich zu, sticht eine Packnadel, in welche 6 bis 8 Zoll lange baumwollene mit dem aus der Nase eines seuchenden Thieres fließenden Schleime befeuchtete Faden gezogen sind, durch die Haut, und zieht in derselben besagte Faden etlichemale hin und her, und knüpft beyde Enden locker zusammen. Man kann diese Operation allenthalben, an den Vorderbugen der Rippen u. s. w. machen; an erst besagten Stellen aber am sichersten. Man kann auch statt des Einziehens der Fäden in die Haut blos Ritze oder Einschnitte mit dem Messer in dieselbe machen, und etwas Schleim aus der Nase kranker Thiere aufschmieren.

Das Futter der Geimpften besteht dann aus Lein- oder Rübölkuchen und Kleyenmehl in viel Wasser gerührt, oder auch frischem Grase. Den vierten Tag nach der Impfung zapft man einem alten gegen 4 Pf. Blut ab, und giebt am 5ten eine Abführung. Wenn nach fünf bis sechs Tagen die Zeichen der Seuche nicht eintreten, so hat das Vieh die Seuche nicht gefaßt; treten sie aber ein, so werden die Impffäden aus der Wunde gezogen, die eiternden Wunden sich selbst überlassen, und die kranken Thiere so behandelt, wie hier von den Kranken überhaupt wird gelehret werden. Niemand inokulire aber, der nicht mit Grunde die natürliche Ansteckung zu fürchten hat!

Die

Die übrigen Hülfsmittel in Seuchen, die gewöhnlich gesucht und angewendet werden, sind in Rücksicht auf ihre Einführung mit weniger Schwürigkeiten verbunden, wiewohl sie oft eben so wenig zulänglich und befriedigend sind als jene.

Von nützlichen Policeyanstalten in Seuchen läßt sich wohl recht viel Gutes erwarten. Wenn in benachbarten Ländern die Seuche wüthet, soll die Obrigkeit verhüten, daß sie sich nicht bis in unsere Gegenden verbreite, und also alles Einbringen fremden Hornviehes aus verdächtigen Ländern, des frischen, gesalzenen oder geräucherten Fleisches davon, roher Häute, der Seife, der Lichter, des Talges, des Heues gänzlich gesperret, und die Uebertreter dieses Gesetzes nachdrücklich gestrafet werden. Das eingebrachte fremde Hornvieh soll eine Quarantaine nur von acht Tagen halten, weil die Krankheit schon am 5. bis 6. Tage sich äussert. Wer an einem inficirten Orte gewesen ist, soll bey seinem Vieh äusserst vorsichtig und reinlich erscheinen. Das Einbringen anderer Thierarten aus kranken Gegenden, soll, weil sie die Seuchen verschleppen, nicht geduldet werden.

Das Sperren der Häuser und Dörfer, das Ziehen starker Wachen und Kordonen, so sehr es auch angepriesen werden mag, leistet nicht immer die gehoften Dienste. Nicht zu gedenken, daß diese Vorkehrungen gegen Konstitutionsgebrechen, üble Witterung und schlecht gewesene Pflege und Fütterung des nun kranken Viehes allein nichts ausrichten können, sperren sie auch dem Landmanne seine Handthierung, dem Bürger sein Gewerbe, dem Staate die Handlung und bringen also in kurzem das Ganze in die dürftigsten Umstände. Denn kein Bauer lebt allein von seinem Hause, sondern vom Nachbar vom Dorfe, von benachbarten Oertern, welches aber

nicht geschehen kann, wenn sein Dorf umrungen, und alle Wege besetzet sind. Deßwegen wird auch keine Sperrung ordentlich gehalten, weil auf allerley Weise Nebenwege aufgesucht und gefunden werden, auf welchen diese weitläuftige Anstalt großen Theils unnütz wird.

Weit vortheilhafter ists in jedem Lande, allem Aberglauben bey der Pest aufs sorgfältigste vorzubeugen, und allen Glauben an Zauberey, Teufels- und Hexenbanner durch exemplarische Bestrafung der Betrüger und der Betrogenen kräftigst auszurotten, weil bey Begünstigung desselbigen die unglücklichen Landleute, vertrauend auf diese naturwidrigen Mittel, oft sicher werden, und das Viehsterben auf die höchste Stufe treiben. Jedermann sollte also angewiesen werden, den mindesten Schein eines Pestübels in seinem Stalle, höheren Ortes anzuzeigen, wo denn freylich das Erste darinn bestünde, die Untersuchung einem oder mehreren durch Grundsätze und Erfahrung klug gewordenen Thierärzten anzuvertrauen.

Die Seuchen rühren von allerley Ursachen her. Man sieht sie im Frühlinge bey anhaltender Nässe anfangen, bey dämpfigem Wetter sich verbreiten, mit Mittagswinden sich mehren. Im Herbste rühren sie oft von Nässe, Nebeln, faulem Sommergrase, widernatürlichem Herbstgrase, und dergleichen mehr, her. Ueberhaupt aber hat man bisher gelernet, daß die Schuld gar oft aufs üble Verhalten bey der Nahrung, Pflege und Wartung der Thiere kann geschoben werden. Man sehe nur die häufige Unreinigkeit der Thiere, der Ställe, der Höfe und Dörfer, die daselbst vorhandene faule stinkende Luft, den Mangel der Wiesen und Weiden, den unzeitigen und zu langen Besuch derselben, übel eingebrachtes, kraftloses, durchwässertes, verschlammtes

Heu

Heu und Stroh, und die oft zu große Anzahl Thiere, die im Frühlinge ausgehungert auf die Weide kommen u. s. w.

Nach allem dem muß der Arzt seine Vorschriften genau einrichten, die freylich durch Umstände so verändert werden müssen, daß sich hier auf einzelne Fälle ohnmöglich etwas Bestimmtes kann sagen lassen. Man wird oft glauben, die besten Mittel verordnet zu haben, und doch sehen müssen, daß das Uebel aufs höchste komme, und alle Anschläge vergeblich seyen. Deßwegen glaube Jedermann die Wahrheit, kein Arzt kann die meisten Kranken heilen, oder die Seuche auslöschen; denn, wenn er auch alle Ursachen derselben weiß, kann er doch weder dem Winde gebieten, noch Ueberschwemmungen hemmen, weder den Regen hindern, noch das Feuer der Sonne auslöschen. Ueberdieß kennen wir kein spezivisches Mittel, mit dem man die Pest heilen oder ausrotten könnte. Die Erfahrenen glauben, es giebt keines, und die Sehnsucht nach einem wird noch gar lange, vielleicht auf immer, unter die guten Wünsche gehören.

Indessen soll diese Bemerkung niemanden überreden, bey einer solchen Plage die Hände in den Schoos zu legen; denn wir finden doch, daß die Seuchen, wenn auch ihre Heilung unmöglich ist, doch öfters verhindert werden können.

Zuerst müssen wir die an der Krankheit, welche wir Pest nennen, Gestorbenen, zergliedern, damit wir den Sitz der Krankheit kennen, und den Zustand der Theile, die sie ergriffen hat, einsehen lernen. Dieses ist um so nöthiger, weil auch an einfachen, nicht so sehr ansteckenden Krankheiten, Lungenfäule u. s. w. viele Thiere dahin fallen können, und wir uns also, wenn wir die Pest heilen wollten, sehr irren würden.

Findet sich's, daß die Gestorbenen wirklich mit der Pest behaftet waren, so ist der erste Zweck, nach dem wir trachten sollten, dieser, daß wir die Gesunden für der Seuche schützen. Denn da von den wirklich Kranken wenigstens zwey Drittheile auch bey mittelmäsigem Uebel verlohren gehen, und nebst diesen auch noch der durch sie erzeugte Aufwand und Mühe: so wäre es wohl wider das gesellschaftliche Interesse, wenn wir die Gesunden verabsäumen, und die Kranken retten wollten. Freylich werden sich, wo Seuchen herrschen, wenige Gesunde finden. Die Uebel, die die Kranken krank machten, haben auch schon auf die erstern gewirket, und ihre Körper verändert. Die Farbe ihrer Augen, die Beschaffenheit der Zunge, der Nasenhaut, der Fortgang der Seuche u. s. w. bezeugt dieses unwidersprechlich.

Wir wollen aber doch alle die gesund nennen, die noch nicht wirklich krank sind, und diese müssen sogleich von den Kranken abgesondert, und in lüftige Ställe gebracht werden, wo sie täglich geputzt und möglichst gereinigt werden. Ist die Krankheit entzündungsartig, so können 3 bis 6 Pf. Blut abgezapft werden, je nachdem das Thier jung oder alt, mager oder stark ist. Nach dem dritten Tage der Krankheit ist aber diese Operation gefährlich. Den Leib öfnet man mit 4 Loth Sennesblättern und einem halben Loth Koloquinten ohne Kerne in Wasser gekocht; oder auch mit 1 Pf. Küchensalzes, in gemeinen Syrup eingewickelt. Das Saufen bestehet aus Wasser, welches mit Vitriolspiritus und Eßig säuerlich gemacht wird. Trockene Ställe, gute Streu, gutes dürres Futter, Stein- oder anderes Salz, Trebern, Staubmehl, Kleye, geschrotenes Getraide oder Hülsenfrüchte sind die besten Präservativarzneyen. Dazu kommt noch, daß

man

man, um scharfe giftartige Säfte aus dem Leibe zu schaffen, in gefährlichen Zeitläuften den krank zu werden scheinenden Thieren, mit einem daumendicken, runden, glüenden Eisen, eine Thalers große Brandwunde in der Gegend der Magengrube, des Nabels und der Mitte der Brust mache, so daß die Oberfläche der Haut kastanienbraun aussehe. Zu eben der Zeit besorgt man auch ein künstliches Geschwüre an der Brust durch Haarseile, (s. diesen Art.) oder durch Stecken einer Christ oder Niesewurzel, (*Veratrum album*, *L.*) welche, damit sie desto eher wirken, mit etwas Spanischfliegensalbe mögen beschmiert werden. Sollten die Wunden stark eitern, so müßten sie am Ende mit gesalzenem Wasser gewaschen und dann der Natur überlassen werden.

Ich übergehe mit Fleiß eine Menge fast allenthalben zu Vorbauungsmitteln gerühmter Arzneyen, weil ichs weiß, daß das viele Wissen öfters zu vielem Brauchen verleitet, welches tausendmal gefährlicher ist als wenig wissen.

Die Thiere, die bey allen gedachten Präservativen dennoch krank werden, müssen so viel es immer möglich ist, mit innerlichen Arzneyen verschonet werden. Denn lange Erfahrung hat es gezeigt, daß die kräftigsten Arzneyen vielfältig geschadet haben, und die Genesenen durch Naturkräfte seyen gerettet worden. Gewiß ist der Schade solcher Arzneyen, die dem Körper Gewalt thun; denn Gewalt entkräftet ihn, vermehrt die Angst, die Zufälle, die Hitze und das Fieber. Sie nützen nicht viel, weil das Wiederkauen aufhört, also die Dauung stille steht, und nichts von ihrer Wirksamkeit ins Blut dringen und die Säfte bessern kann. Wollten aber mehrere Leute diese Wahrheiten nicht einsehen, und durchaus Eingüsse u. d. gl. anwenden und vest daran glauben, daß die kranken Thiere so

lange leben, bis die Mittel wirken können, so wollen wir etliche Vorschriften, die wir wenigstens als unschädlich kennen, hieher setzen:

So lange das kränklichte Vieh noch frißt, nehme man Arnikawurzel und Blume, Enzian, Galgantwurzel, Chamillenblumen, Baldrianwurzel von jedem ¼ Pf. Salpeter 1 Pf. präparirten Weinstein ½ Pf. Kampher 3 Lt. Dieses alles mache man zu Pulver und mische es. Einem erwachsenen Thiere werden 2 Lothe, die eine Hälfte Morgens und die andere Abends unter das Futter gestreuet, oder mit Honig zur Lattwerge gemacht, eingegeben. Jüngeres Vieh bekommt natürlich weniger. Es soll wider die Fäulnis dienen. Oder man mache aus 1 Pf. Salpeter und eben so viel rohem Weinstein, aus 8 Loth präparirtem Weinstein und 4 Loth Campher ein feines Pulver, von welchem man alle 3 Stunden 1 Loth unter Käswasser oder Gerstentrank mischt, und dem Thiere mit einem Ochsenhorn einschüttet.

Merket man, daß ein Stück Vieh, indem die Seuche wüthet, trockener mistet, so gebe man vor allem andern einem Erwachsenen früh Morgens etliche Tage lang 2 Loth Rhabarber, 2 Quint Haselwurzel, und 2 Lt. Weinstein, welches mit Gerstenbrühe eingeschüttet wird.

Ist aber Durchbruch vorhanden, so muß alles, was laxirt, sorgfältigst vermieden, und stärkende Getränke, z. B. Käsewasser gereichet werden.

Die Plagen, welche die innerlichen Arzneyen nicht überwinden können, überwindet oft das Verhalten, der ächte Gebrauch der Nahrung und des Getränkes, die Auswahl und Entfernung des Futters. Dazu gehört, daß man immer frische und kühle Luft in die Ställe bringe, die Gegend, wo bey großer Wärme die Luft in die Ställe

dringt,

bringt, mit Wasser begiese, sie fleißig ausmiste, die Thiere im Schauer bedecke, ihnen saure Früchte und grünes Futter, überhaupt aber das reiche, was ihren Sinnen in der Krankheit schmeichelt, welches, scheine es uns auch gefährliches Gift zu seyn, oft und bey gewissen Umständen und Zeiten heilsam gewesen ist. Der Trank bestehet aus frischem, mit Salz und Salpeter versetztem Wasser. Trinken die Thiere dieses nicht selbst, so ists ein böses Zeichen.

Vor jedem Trunke wird ihnen das Maul, die Zunge, das Zahnfleisch und die Zähne mit stark gesalzenem Wasser, vermittelst eines reinen Schwammes, der um einen kurzen Stab gewunden, und am Ende desselben wohl bevestigt ist, rein abgewaschen.

Wenn die Nasen roßen, werden sie mit einem Schwamm abgewischt; sollte aber die ausfließende Feuchtigkeit sich mindern oder gar ausbleiben, so müßte ein halbes Quint gepülverte Haselwurzblätter (*Asarum*) oder Nieswurzel durch einen Federkiel eingeblasen werden.

Am dritten oder vierten Tage der Krankheit giebt man dem kranken Vieh, statt des frischen gesalzenen Wassers, einen Trank von gekochten Brodrinden und Heu, welcher nach dem Zustande des Uebels mit Honig und Salpeter, und wenn der After verstopft seyn sollte, auch mit einer starken Portion Küchen- oder Steinsalz versetzet ist.

In diesem Falle giebt man auch von gemeinem Heutranke und etwas Salz und Oel milchwarme Klystiere. Wenn am vierten Tage (in Seuchen, die etwas über 8 bis 10 Tage dauren) die Ruhr sich äussert, so hat man von dicken Mehl- und Brodsuppen Gutes zu hoffen, wenn man zwey- oder dreymal des Tages ein gutes Pfund reichet. Wenn die

Kran-

Kranken schwächer werden, kann man diese Panaden mit einem Glase Wein oder gutem Bier verstärken, und dabey den beschriebenen Heutrank, mit jungen Eichenrinden abgesotten, dreymal des Tages geben lassen.

Wenn es nicht schon geschehen seyn sollte, ehe die Thiere krank wurden, so müssen in der Krankheit, aber in Zeiten, die Haarseile und Brandwunden besorget werden. Sollten Pestbeulen entstehen, so könnte man sie von Haaren entblösen, ins Kreuz bis ins gesunde Fleisch durchschneiden, und im gesunden einen Zirkelschnitt rings um die Beule machen, welches mit Terpentin oder Theer, die innere kreuzweise Wunde aber mit Spanischer Fliegensalbe eingerieben wird. Diese wird gemacht von 2 Loth Basilicsalbe, und einem Quint spanischen Fliegen und mit Leder auf der Stelle eingerieben.

Die Seuche dauert, je nachdem die Witterung gut oder schlecht, warm oder kühl ist u. s. w. von 3 bis 12 Tagen. Die Besserungszeichen sind gleiche Wärme am Leibe, Lust zu Futter und Trank, und Zunahme der Milch, welche zwar, wie bisher ausgemolken werden, aber vor der gänzlichen Genesung noch vergraben werden muß. Die Behandlung der Genesenden fordert Reinlichkeit, und den Gebrauch der Gersten- und Heutränke, nebst Kleye und Leinkuchen.

Ob das Fleisch von kranken, in der Krankheit geschlachteten Thieren eßbar oder gesund sey, ist wohl eine überflüßige Frage. Es werde streng verboten, von solchen Thieren etwas zu genießen.

Sobald sie gestorben sind, fangen sie an, die Luft und den Dunstkreis zu vergiften, und besonders der Thierart zu schaden, zu welcher ihr Körper gehört. Deßwegen kann man sie nicht bald genug begraben, und nicht bald genug aus den Ställen schaffen.

Man

Man sollte sich dazu einer Art Kasten bedienen, damit weder Blut noch Schleim verlohren werde. Der Ort, wo solche Thiere begraben werden, muß von allen Orten, wo Gesunde öfters vorbey oder hinkommen, und auch von nahen wilden Wassern entfernet seyn und eingezäunet werden. Mit ungelöschtem Kalke die Aeser zu bestreuen, ist gefährlich, weil dieses wirket, daß das faule flüchtige Salz sich entwickelt und mit ihm die Seuche sich verbreitet. Ohne Hinsicht auf Gefahr wird aber dieses Mittel an sich selbst entbehrlich werden, wenn die Gruben, wie es auch seyn soll, wenigstens 8 Schuhe tief gemacht werden. Gleiche Bewandnis hat es mit den Häuten. Man sollte sie kreuzweise durchschneiden, und mit den Thieren vergraben. Denn so gewiß es ist, daß bisher in Europa eine unzählige Menge Felle vergraben worden sind, die mit Vortheil hätten verarbeitet werden können, so gewiß ists auch, daß die pestilenzialischen Häute ansteckendes Gift enthalten.

Wenn Ansteckungen durch Häute geschehen, geschieht es durch die frischen, denn von bearbeiteten hat man keine Belege aufzuweisen. Demohngeachtet soll man von den an der Pest Gestorbenen nichts nützen; sollte es auch nur geschehen, um mit ihnen auch allen Verdacht zu begraben. Dahin gehören solche, die mit Ausschlagen, Blattern, Beulen behaftet waren, und bey lebendigem Leibe schon zu stinken angefangen. Solche Häute wären über dieses für Gesundheit und Leben derer, die sie abziehen und bearbeiten, sehr gefährlich, wie es bereits am Tage ist. In manchen Ländern ists hingegen erlaubt, von minder gefährlich krank gewesenen Thieren (Heerdekrankheiten) die Häute zu nützen, wenn sie gleich in Kalk und Lauge geworfen würden,

und

und die Bearbeiter alle Vorsichtigkeit anwenden wollten.

Die Anschaffung des neuen Viehes läßt sich in ausgestorbenen Orten nicht nach Wochen und Monaten vestsetzen; denn die Seuchen richten sich mit ihrem Ende nicht darnach, sondern nach der Witterung, den Winden und der Jahreszeit. Also, wenn die Seuche vergangen ist, kaufe man neues Vieh, welches nach den Oertern, aus welchen man es kauft, sorgfältig zu wählen ist, in wie weit nämlich die dortige Lage der Gegend, der Winde, der Futterkräuter, und das Verhalten mit dem unsrigen übereinkomme.

Ehe es aber angeschaffet wird, müssen die Ställe gelüftet, gemistet, frisch gepflastert, geweißet und ausgeräuchert werden. An die Krippen wird, wo möglich, eine neue Oberfläche gehauen, der Roß und Schleim abgefeget, und alles alte Geschirre verbrennet. Sey es auch, daß dieses Verfahren zu sorglich, und daß jeder Stall gesund sey, wenn die Zeit gesund ist, so sind wir doch ausser aller Aengstlichkeit.

Wir würden überhaupt weit seltener von Seuchen und Pestplagen unter dem Vieh heimgesuchet werden, wenn wir durch Klugheit und Fleiß unseren eigenen Vortheil fördern möchten.

Wir sehens ja, wenn wir nur ein wenig die Augen öfnen wollen, daß die wilden Thiere fast keine von den Krankheiten quält, die die zahmen ums Leben bringen; daß die Pest unter den ersten beynahe Wundergeschichte ist; und das ist doch wohl ein Beweis, daß die Natur nur selten Seuchen zeugt, und daß im gesellschaftl. Leben Ursachen vorhanden seyen, die dazu Anlaß geben. Diese Ursachen aber sorgfältig zu vermeiden, soll jedem angelegen seyn. Die Weiden betreffend, sollten, wenn ja die Stallfüterung

terung nicht eingeführt werden könnte, nie solche Plätze gewählet werden, die ungesunde Pflanzen erzeugen. Man sollte auch nicht zu früh im Frühjahre, und zu spät im Herbste, auch nicht Morgens, ehe die Reife und Nebel verschwunden sind, austreiben, s. Weide. Das Schwemmen der Thiere hat, wo es Gelegenheit dazu giebt, unglaubliche Vortheile, welches schon dadurch bewiesen wird, daß an solchen Orten, wo das Vieh täglich durchs Wasser auf die Weide schwimmen muß, selten eine Krankheit entsteht und gefährlich wird, wenn sie auch gleich in der Nachbarschaft wüthet. Ein ferneres Vorbauungsmittel ist das fleißige Füttern der Thiere, und zwar mit geniesbarem Futter, wobey in Acht zu nehmen ist, daß Wiesen und Aecker im genauen Verhältnisse mit der Anzahl Vieh stehen, die wir halten, daß wir den Ueberschuß abschaffen, um nicht alles kärglich zu nähren; und das, was wir wohl halten, auch wohl füttern, und das Futter mit Stein- oder Küchensalz angenehmer, schmackhafter und gedeyhlicher machen. Ein Hauptumstand zur Verhütung der Seuchen ist aber der, daß die Bauart der Viehställe allgemein besser werde, und daß das Vorurtheil aufhöre, es sey jeder feuchte Ort und faule Dunstkreiß gut genug für die Thiere. Von allem dem wird unter den gehörigen Artickeln mehrere Erläuterung vorgefunden werden. So lange wir dem kein Gehör geben, werden unsere Thiere krank und ewig den Seuchen ausgesetzt bleiben, während sie bey besserer Behandlung in den meisten Fällen, Apotheker und Aerzte entbehren könnten. Weil man den Zungenkrebs nicht wohl mehr unter die pestartigen Krankheiten rechnen will, so soll die Behandlnng desselben, unter dem Worte vorgeschrieben werden. Eben so ists mit der Knotenkrankheit beschaf-

schaffen. (Siehe davon den nächsten Artickel Pestbeulen.)

Pestbeulen sind Erhabenheiten und Geschwulsten auf der Haut mancher mit der Pest behafteten Thiere. Sie sind zweyerley Art. Erstlich eigentliche Beulen, lat. *Buhones bestilenziales*, welches Geschwulsten der Drüsen sind, und sich an den Weichen, Ohren, Hals, Brust u. s. w. befinden. Je eher sie reif werden, desto besser ist es, weßwegen man auch dieses Reifwerden mit erweichenden oder ziehenden Mitteln, als: Zwiebeln, Sauerteig mit Senfmehl, Semmelbrey, spanisch Muckenpflaster und dergleichen zu fördern sucht. Wenn die Beule zeitig ist, wird sie geöfnet, und dann wie ein anderer Abscess behandelt. Manchmal wird die Pest dadurch nicht erleichtert. Doch aber genesen sehr oft viele Stücke Viehes, bey welchen sich diese Naturwirkung einfindet; weßwegen auch für zertheilenden Mitteln jedermann sich hüten soll. Gefährlicher sind zweytens die **Pestblasen**, lat. *Carbones*. Sie bestehen in einer heftig entzündeten Geschwulst, deren Oberfläche, entweder nur eine große Blase, oder mehrere kleine, runde Bläslein hat, die von Farbe bald weißlicht, grünlicht und bald braunlicht aussehen, und eine grüne, braune, blutige Jauche enthalten. Sie sind meistens tödtlich. Wenn man irgend ein Mittel anwenden wollte, dürfte es darinne bestehen, die ganze Geschwulst wohl zu schröpfen, die einzelnen Blasen auszuschneiden, oder zu öfnen und mit Säuren oder Camphergeist auszuwaschen.

Es ist wohl zu merken, daß die Pestbeulen und Blasen nie als zur Pestzeit erscheinen, und daß das Vieh erst damit befallen werde, wenn es schon etliche Tage an der wirklichen Pest krank gewesen ist.

Aus diesem Grunde müssen wir andere, der Pest ähnliche Krankheiten, die mit Beulen begleitet sind, wohl unterscheiden, weil sie gar weit von der Pest verschieden, und die Beulen nichts weniger als Pestbeulen sind.

Ich rechne hieher eine **Knochenkrankheit**, die sich in den Jahren 1748. 1756. 1778. sehr schädlich bewiesen hat. Im J. 1778. wüthete sie in verschiedenen Gegenden Deutschlands, und mordete Rindvieh, Pferde und Rothwild in den Wäldern Heerdenweise, welches letztere besonders in den Herzogl. Gothaischen 5 Forsten des Schwarzwaldes, in den Landgräfl. Hessen Casselischen und andern Wäldern mehr häufig ist aufgerieben worden.

Diese Krankheit hat sich auch im vorigen Jahre im Julius, etwa 4 Wochen lang in einigen Waldgegenden des schwäbischen und bayrischen, ja auch des fränkischen Kreises gezeiget, und Pferde, Rothwild, häufiger aber das Rindvieh getödtet.

An den Kranken merkt man einen trägen, matten Gang, oft ein Hinken oder Kreuzlähme, worauf der Tod in 6 bis 24 Stunden folgte. Man hat nie ein Brüllen, Zittern oder Zucken an ihnen wahrgenommen, sie sterben ganz in der Stille, und fressen oft noch etliche Stunden vor dem Tode; wiewohl die meisten, so bald sie zu hinken anfangen, nichts mehr zu fressen oder zu saufen begehren. Wenn man die kranken Thiere untersucht, findet man irgendwo eine oder mehrere Beulen, die anfänglich einer Kirsche groß sind, aber immer und zwar sehr schnell größer werden, bis der Tod erfolgt. Die geöfneten Beulen enthalten eine gelbe salzichte Materie, welche sich, wie es an todtem Vieh ersehen worden ist, weit um die Beule herum verbreitet, und das darunter liegende Fleisch abstehend und das Blut brandig macht. Man hat diese Krankheit gar lange falsch,

und wie die Pest behandeln müssen, weil man ihre Ursache nicht vorfinden konnte. Noch im vorigen Jahre hat man in den Gegenden, wo sie regierte, allerley Präservativen für die Gesunden gebraucht, als Aderlassen, Purgieren, Absonderung von den Kranken und dergl. mehr. Alles dieses ist aber unnütz, weil die Krankheit ausser den Thieren liegt, und nie als ansteckend ist befunden worden. Es ließe sich gar vieles für diese Behauptung anführen, wenn hier der Ort zu Widerlegungen wäre.

Also kürzlich so viel: Innerliche Arzneyen nützen hier gar nichts, denn alle Säfte der Kranken sind unverdorben, und es liegt in ihnen keine üble Dispositon. Es achte deßwegen jeder nur auf die Beulen. Sobald er sie an seinem Vieh, nach bemerkter Trägheit, vorgefunden hat, untergreife er die Beulen mit einer Hand, zerschneide sie mit der andern kreuzweise durch, bis aufs gesunde Fleisch, welches ihm durch das Zucken des Viehes angezeigt wird, denn die Beule ist ohne Empfindung. Denn mache er auch einen Zirkelschnitt um die Beule, ebenfalls bis ins gesunde Fleisch, damit der Brand nicht weiter gehe, und streiche in diesen Schnitt irgend eine zähe Fettigkeit, z. B. Wagentheer, worunter etwas gebrannter Alaun seyn darf. In den Kreuzschnitt aber, der in die Mitte der Beule gemacht worden, schmiere man eine Salbe, bestehend aus 2 Loth Digistivsalbe und einem Quint spanisch Fliegenpulver, welches dazu dient, durch Eiterung der Wunde die sulzichte, scharfe Materie wegzuschaffen. Wenn gute Materie erscheint, darf man die Salbe weg und die Wunde zuheilen lassen. Auf solche Art werden alle mit dieser Krankheil behaftete Thiere, ohne andere Mittel, gerettet; besonders wenn die Beulen im Entstehen so behandelt werden. Wartet man aber zu lange, so

ist

ist freylich alle Hofnung verlohren. Die Beulen erscheinen an verschiedenen Leibestheilen, und tödten am geschwindesten, wenn sie am Kopfe, Halse, der Brust u. s. w. sind.

Sie entstehen ganz ungezweifelt von Vergiftung irgend eines Insektes durch Stich und Biß. Das beweißt vorzüglich das tiefe Löchlein, welches nach abgescheerten Haaren in jeder Beule wahrzunehmen ist, und das mit gelber, scharfer Feuchtigkeit gefüllte Bläschen über dem Löchlein. Ausserdem regiert diese Krankheit nur in Waldgegenden, befällt nie (das Gegentheil ist nicht bestimmt erwiesen) ein Stück Vieh im Stalle, und steckts auch nie an, wiewohl es nicht gut ist, wenn ein gesundes Thier an einem anderen die offene Beule belecken kann.

Was für ein Insekt diese Krankheit verursache, ist zur Zeit noch nicht bekannt. Einige rathen aus Gründen auf die große Holzwespe, *Sirex Gigas*, *L.* andere auf die Schlupfwespe, *Musca Tripilis*, *L.* und wieder andere auf die grüne Viehbreme.

Mehrere wollten behaupten, die Beule komme von einem Stiche mit dem Stachel; andere aber meinen, sie entstehe durch den in Haut und Fleisch gebrachten Saugrüßel, welcher (vielleicht) wegen langen Hungers scharfe Säfte enthalte, oder von einer vorher genossenen giftigen Nahrung, solche Materie in die Wunde bringe, die den thierischen Körper verdirbt und absterben macht, wenn ihr nicht bey Zeit Gränzen vorgezeichnet werden.

Das Vieh vor diesen Insekten zu bewahren, ist kaum möglich, man müßte es denn im höchsten Sommer weder zur Arbeit nützen, noch auf die Weide bringen wollen. Sind aber irgendwo etliche Stücke mit dieser Krankheit befallen worden,

so erfordert es die Klugheit, die übrigen möglichst zu Hause zu halten, besonders, weil diese Krankheit nur etliche Wochen dauert, und zwar in der größten Sonnenhitze, dann aber wieder aufhört, wenn Regen und kühles Wetter einfallen. Die Häute der gefallenen Thiere darf man ohne Anstand benützen. Selbst das Fleisch der im Anfange der Krankheit Geschlachteten kann genossen werden, wenn das brandige vorher weggeschnitten worden. Aber wer wird Thiere schlachten und krank genießen wollen, wenn sie nach obiger Vorschrift können geheilet werden? Mit dem Rothwild ist es nun freylich ein anderes. Wir wissen kein wohlfeiles Mittel, es im Anfange der Krankheit zu fangen. Es muß also, wenn es eine Beule hat, sich selbst überlassen, zu Grunde gehen. Deßwegen ist der beste Rath dieser: daß man zu einer Zeit, in welcher diese Krankheit verspüret wird, die Jäger anweise, fleißig in den Gehegen nachzusehen, und alle kränklicht daher schleichende Stücke wegzuschießen, damit doch das Fell gewonnen, und das brauchbare Fleisch den armen Unterthanen vergönnet werden möge.

Petersilie, lat. *Petroselinum*, fr. *Persil*, ist ein allenthalben bekanntes Küchengewächs, von welchem wir sowohl Kraut als Wurzel brauchen können. Die Blätter dieses Gewächses sitzen auf Stielen, welche Furchen haben; sie sind doppelt gefiedert, mit ganzen, eingeschnittenen und zu drey beyeinander sitzenden Blättchen, die alle spitzig sind. Im übrigen sind sie glatt und haben einen aromatischen Geruch und Geschmack.

Unsere Petersilie, *Apium Petroselinum*, *L.* unterscheidet sich durch kleine spitzige Blättchen. Wenn man schöne, große und gerade Wurzeln erhalten will, muß man Saamen von guter Art, im März, in wohl zugerichtetes, tief gegrabenes Erdreich

streuen,

streuen, jedoch nicht zu dicht, weil sonst nur Kräuter zum Abschneiden und keine Wurzeln wachsen. Gegen Bartholomäi schneidet man das Kraut dicht von der Erde weg, damit neues zärteres nachwachse, welches im Winter, theils in den Kellern, wo es mit den Wurzeln in Sand geschlagen wird, theils aber im Lande stehen bleibend, und mit Stroh bedeckt, kann genützet werden.

Wer im Frühling Petersilienkraut wünscht, muß im August ein Stücklein Landes besäen, weil das im Frühlinge Gesäete im künftigen Frühlinge bey Zeiten in den Saamen gehet. Zum Saamen läßt man entweder ein Flecklein Landes bis ins zweyte Jahr stehen, oder man bringt im Frühlinge schöne überwinterte Wurzeln ins Erdreich, wo sie im August reifen Saamen getrieben haben, welcher mit den Stängeln abgeschnitten, getrocknet und ausgerieben wird, und sich gegen vier Jahre lang fruchtbar erhält.

In manchen Gegenden braucht man Kraut und Wurzeln, blos um den Speisen einen Wohlgeschmack zu geben; in andern aber, z. B. in Nürnberg, baut man Petersilien in Menge auf lockern Aeckern, nimmt sie im Junius heraus, und genießt sie als Gemüse, welches eine herrliche Blutreinigung abgiebt und erwünscht auf die Urinwerkzeuge wirkt. Das Kraut dient eben sowohl dem Rindvieh und den Schaafen zu einem heilsamen Futter.

Die **Hundspetersilie**, *Aethusa Cynapium*, *L.* muß man von der vorigen sorgfältig ausjäten, weil sie schädlich seyn soll. Sie kommt entweder von ohngefähr unter die gute, oder vermischt sich durch den Blüthenstaub so, daß sie im folgenden Jahre ausartet. Man erkennt sie, sobald der gute Saame etwa sechs bis 8 Wochen lang aufgegangen

ist, daran, daß sie eine dunklere Farbe hat, und anfängt, in den Stängel zu treiben.

Petschaft, Petschier heißt das kleine Instrument, mit welchem man Briefe so versiegelt, daß sie von einem Fremden nicht leicht können aufgebrochen werden. Wie nothwendig es zur gemeinen Sicherheit sey, weißt jeder, und um deßwillen sind auch zu einfache Petschafte, auf denen blos Köpfe oder Buchstaben u. s. w. sind, gefährlich, weil sie leicht können nachgemacht werden.

Petschierstecher, Wappenschneider, *Graveur*, heißt der bekannte Künstler, welcher entweder in Metall oder Stein Wappen, Sinnbilder oder Namen gräbt, deren man sich zu Siegeln bedient.

Da diese Kunst, welche meistens von Juden getrieben wird, zu vielen Betrügereyen Anlaß geben kann, wenn die Siegel großer Herren und Landeskollegien nachgestochen werden: so duldet eine aufmerksame Polizey keinen Petschierstecher, der nicht im Lande ansessig und mit Instruktion, Eidespflicht und Kaution verhaftet ist, daß er niemanden ein Wappen stechen wolle, der sich nicht dazu legitimiren kann. Die Petschierstecher verfertigen auch öfters Stempel für die falschen Münzer. Uebrigens sind sie nicht zünftig, sondern freye Künstler.

Pfaffenhütgen, s. Spindelbaum.

Pfahl, ein langes, an einem Ende zugespitztes Stück Holz, welches in die Erde gesteckt wird, etwas damit zu bemerken, oder daran zu bevestigen. Sonderlich gehören hieher die starken Stücke Holz, welche in einen schlechten Boden eingetrieben werden, um irgend eine Last darauf zu gründen. Ein solcher Pfahl wird, in Rücksicht auf die Benennung, getheilt in den Kopf, den Leib und die Spitze. Diese Theile müssen Proportion gegeneinander haben, und nach der Eigenschaft des Erdreichs, in welche sie seicht oder

tief

tief eingerammelt werden sollen, eingerichtet seyn. Zur Stärke rechnet man insgemein auf einen Schuh Länge, einen Schuh Breite. Dieses gehet aber nur bis auf 12 Schuhe, so daß für einen 24 Schuh langen Pfahl eine Stärke von 14 Zollen hinreichend wäre. Wenn viele Gewalt erfordert wird, einen Pfahl einzutreiben, so muß der Kopf mit Eisen beschlagen werden, daß er nicht splittere; im gegenseitigen Falle aber ists genug, daß man ihn ein wenig anbrenne. Zur Länge der Spitze eines Pfahls wird der Diameter desselben dreymal gerechnet. Sie soll in einer Rundung ablaufen, und im Falle ein kiesigter oder steinigter Boden vorhanden wäre, mit einer eisernen Spitze (Schuhe) versehen seyn. Wenn die Pfähle in trockenes Erdreich kommen, müssen ihre Spitzen gebrennet werden, im feuchten Erdreiche, oder im Wasser ists aber nicht nöthig.

Pfahleisen, Hopfenstichel ist eine ungefähr zwey Ellen lange eiserne Stange, an dem einen Ende mit einem starken, wohlzugespitzten Kolben oder Kopf versehen, mit welchem man Löcher in die Erde stößt, Hopfenstangen, Sommerzaunpfähle, junge Weidenbäume u. d. gl. darein zu stecken.

Pfahlhaufen ist eine Eintheilung der Weinberge, da man sechs Schock Weinstöcke zu einem rechnet.

Pfahlstecken heißt, in den Weinbergen einem jeden Weinstock und Senke einen Weinpfahl beystecken, damit die Reben und Bogen daran geheftet und für dem Wind bewahret werden. Diese Arbeit geschieht in der letzten Hälfte des Aprils, s. diesen Art. Man pflegt die Pfähle auch wohl an beyden Enden zu spitzen, um zu hindern, daß weinfräßige Vögel sich nicht darauf setzen. Es nützet aber nichts, weil sie doch auf andere Weise beykommen können.

Pfahlwurzel, s. Herzwurzel.

Pfahlziehen bedeutet das Ausziehen der Pfähle in den Weinbergen, welches bald nach der Weinlese vorgenommen wird, wovon unten ein mehreres.

Pfanne, ein rundes, am Boden flaches, und von Meßing oder Eisenblech getriebenes Gefäß mit einem langen Stiele, worinnen allerley Speisen gesotten, gebacken oder gebraten werden.

Pfanne heißt in den Bräuhäusern das kupferne Behältnis, in welchem das Bier gebräuet wird, s. Bräupfanne.

Pfanne bedeutet sonst auch noch eine gewisse Vertiefung, in welcher man sich den Zapfen einer Welle bewegen läßt, dergleichen öfters statt eines Schlößerbandes gebrauchet wird, z. B. an Thoren und dergl. An Flintenschlössern heißt derjenige Theil, in welchen das Zündpulver geschüttet wird, auch eine Pfanne.

Pfau, eine zu dem Hühnergeschlechte gehörige Vogelart. Ausser den Kennzeichen, die sie mit den Hühnern (*Gallinae*) gemein hat, findet man, daß die Federn des Kopfes vorwärts liegen, und die Deckfedern des Schwanzes lang, und mit Augenflecken gezeichnet sind.

Hieher gehört besonders der **gemeine Pfau**, *Pavo cristatus*, *L.* welcher auf dem Kopfe einen zusammen gedrückten beweglichen Federbusch hat. Am Männchen findet man einzelne Sporen.

Der Pfau ist unstreitig einer der schönsten Vögel. Sein eigenes Vaterland ist Ostindien; seit langer Zeit ist er aber bey uns einheimisch. Liebhaber halten ihn seiner schönen, allerley Farben darstellenden Federn wegen, mehr zur Pracht als zum Nutzen, welchen er wegen seines unvermeidlichen Uebersliegens in Gärten, und des Schadens, den er darinne anrichtet, und wegen mehrerer Ursachen gar nicht fördert.

Einem Pfauhahne giebt man gegen 5 Weiber, deren jedes im April und May 8 bis 12 Eyer legt, welche sie auch bebrüten, aber nie mit Vortheil; weßwegen es besser ist, daß man einer Haushenne zu gleicher Zeit 8 bis 10 Eyer unterlege, welche dieselben binnen 30 Tagen ausbrüten wird. Den ausgeschloffenen Jungen werden Ameiseneyer oder gehackte Eyer, oder Semmelbrey vorgestellt, worunter etwas grünes, z. B. Schnittlauch gemenget wird. Wenn sie etwas erwachsen sind, wird ihnen gröberer Brey oder Semmel, und dann nur pures Gestraide gegeben. Das Fleisch der Jungen ist mürb, verdaulich und wohlschmeckend. Die Federn sind ein großer Gegenstand der Handlung in China, weil sich das chinesische Frauenzimmer derselben zum Putze bedienet.

Pfeffer, lat. *Piper*, fr. *Poivre*, eine Gattung Gewürzes, welches einen scharfen, brennenden und beißenden Geschmack hat. Den Blüthen des Pfeffers fehlt die Blumenkrone; er hat zween Staubfäden und drey Staubwege. Wir kennen zweyerley Arten.

1) **Den schwarzen oder runden Pfeffer**, *Piper nigrum*, *L.* Er soll eyförmige, siebenribbige, glatte Blätter und einfache Stiele haben. Das Gewürz selbst ist die Frucht eines Gewächses, welches Ranken treibt, wie der Hopfen, und auch so an Latten oder Stangen gezogen wird.

Es bringt jährlich einmal, und wenn es noch jung ist, zweymal, traubenweise bey einander sitzende Blüthen, auf welche dergleichen Früchte, von der Größe einer Erbse folgen, die im Anfange grün, gegen die Reifezeit aber roth aussehen. Die abgenommenen Früchte legt man an die Sonne, gegen 8 Tage lang, binnen welcher Zeit sie schwarz und runzlicht werden. Der weiße Pfeffer

ist einerley Gewächs mit diesem; jedoch theurer als der schwarze, weil ihm durch Maceration die schwarze Haut abgenommen, und durch anderweitige künstliche Bearbeitung die Glätte gegebtn werden muß. Der nachgemachte weiße Pfeffer wird daran erkannt, daß er sich leicht zerreiben läßt und im Wasser oben schwimmt.

2) **Der lange Pfeffer**, *Piper longum*, L. Dieser hat herzförmige, gestielte, vestsitzende Blätter. Die Frucht ist ein bis 1 und $\frac{1}{2}$ Zoll lang, den Birkenkätzchen ähnlich, walzenförmig, und mit lauter in einer Schneckenlinie um die Frucht herumlaufenden Einschnitten versehen. Diese Frucht bricht man ab, ehe sie reif wird, und trocknet sie zum Gebrauche. Wenn man sie der Länge nach durchschneidet, findet man in jedem Fächlein ein kleines schwärzlichtes Korn, welches scharf und bitter schmeckt.

Weil die vorige Gattung keine Kätzchen macht, wie diese, sondern Aehren, an welchen die Früchte vest, und nahe beysammen sitzen: so ist fast zu vermuthen, daß diese zwey Gewürze von Pflanzen herkommen, die zu ganz verschiedenen Geschlechtern gehören.

Beyde wachsen auf den Inseln von Asien. Ihr Gebrauch zum Würzen der Speisen, sonderlich solcher, die einen süßen, eckeln Geschmack haben, ist bekannt genug.

Beym Einkaufe des **schwarzen Pfeffers** sehe man auf solchen, welcher grob und dick von Körnern, braun von Farbe, glatt und schwer ist. Wenn er gestossen worden, soll er ein weißgraues Pulver geben. Schon gestossenen wird man kaum, ohne betrogen zu werden, kaufen können. Vom **langem Pfeffer** erwähle man den, welcher lang, dick, schwer und ganz, und weder wurmstichig

noch

noch mit andern Unreinigkeiten vermischt ist. Derjenige Pfeffer, welchen die Holländer zu uns liefern, ist der beste. Der englische ist ihm zwar gleich, aber muß um ein merkliches theurer aufgekauft werden.

Zu diesen erstgemeldeten Gattungen von Pfeffer hat man in neuern Zeiten noch einige andere zugesetzt, unter welchen man insonderheit braucht:

Den **indianischen Pfeffer**, *Piper indicum*, der Neuern. Er gehört zum Geschlechte *Capsicum*, welches eine Blumenkrone mit fünf Einschnitten, einen ähnlichen Kelch, fünf Staubfäden, einen Staubweg, und eine Frucht voll trockenes Markes hat. Linnee nennt die hier zu beschreibende Art *Capsicum annuum*, **Jähriger Pfeffer.** Dieser wird erkannt an seinem 1 Fuß und darüber hohen, krautartigen Stamm, und einzelnen Blumenstielen. Er dauert nur einen Sommer. Man nennt ihn gemeiniglich **Spanischen Pfeffer**, weil ihn die Spanier, so bald er aus seinem Vaterlande, dem mittägigen Amerika gekommen war, gar häufig in ihren Gärten angebauet haben. Nach den weißlichten Blumen kommen eines Daumens dicke Kapseln, die zuerst grün, dann aber gelb, hoch- oder dunkelroth werden. In diesen Kapseln ist ein gelblichtes, trockenes Mark, und in diesem sitzen nierenförmige, zusammen gedrückte Saamen. Die ganze Kapsel kommt in ihren Wirkungen dem Pfeffer sehr nahe. Wegen seiner heilsamen Wirkungen essen ihn die Amerikaner und Samenser rohe, wie Rettig. Bey uns gehet aber dieses nicht an, weil seine erstaunende Schärfe den Gaumen und Hals, wie mit Feuer verbrennen würde. Die Indianer nützen ihn als Speisezusatz. Sein Gebrauch in der Apotheke scheint aus der Mode zu kommen. Daher wird nun der meiste von den

Eßig-

Eßigbräuern verthan, die ihn in den schlechten Essig legen, um ihm Schärfe zu geben. Die Brandweinbrenner wissen auch den wässerigen Brandwein damit zu stärken. Es ist ein leichtes, diesen Pfeffer bey uns zu ziehen, wenn man nämlich im Februar den Saamen in Mistbeeten säet, und die Pflanzen bey erschienener Frühlingswärme versetzet.

Pfefferkraut, *Lepidium Latifolium. L.* unterscheidet sich von den übrigen Kressen, zu deren Geschlechte es gehört, durch seine breiten Blätter. Es treibt bey zwo Ellen hohe Stängel mit vielen Zweigen, an welchen viele kleine weiße Blumen wachsen. Im Frühlinge, so lang das Kraut noch jung ist, wird es unter allerley Salatkräuter gemischt; getrocknet aber ists eines unserer deutschen Gewürze, und giebt mancher Speiße Wohlgeschmack. In Frankreich, England und in der Schweiz wächst es wild und ist für unsere Gärten eine beschwerliche Pflanze, weil ihre Wurzeln gar weit kriechen, und kaum zu vertilgen sind.

Pfefferkuchen, Lebkuchen, lat. *Panis piperatus*, fr. *Pain d'epice*, ist ein Gebackenes, welches aus Mehl mit Zucker oder Syrup und Honig und darunter gemischten Gewürzen, Citronat, Mandeln und dergleichen verfertigt wird. Es giebt davon verschiedene Gattungen, braune und weiße, dicke und dünne, runde und viereckigte u. s. w. Die in Nürnberg gemachten sind in Deutschland die besten. Es giebt an manchen Orten ganze Beckerzünfte, die man **Pfeffer-** oder **Lebkuchner** nennt.

Pfefferküchler, Lebkuchner oder **Lebküchler** heißt derjenige Zuckerbecker, welcher das Recht hat, braune Pfefferkuchen zu verfertigen, die im vorhergehenden Artickel beschrieben wurden. Diese Zunft ist vornämlich in Nürnberg und Bremen im Flor.

Sie

Sie hat zugleich das Recht, Wachsarbeit zu verfertigen und damit zu handeln, und Meth zu bräuen. Weil die Waaren der Lebküchner im Sommer nicht stark abgehen, zwischen Martini und Lichtmeß aber die meiste Arbeit verfertigt werden muß, so darf in diesem Zeitraum kein Geselle die Werkstatt verlassen. Jeder Geselle muß 3 Jahre lernen, und 3 Jahre wandern, ehe er Meister werden kann. Pfefferküchler dürfen den Specereyhandel treiben.

Pfeffermühle, eine kleine Maschine, womit der Pfeffer klein gemahlen werden kann. Sie ist nach Art der Kaffeemühlen, nur etwas größer und stärker, eingerichtet.

Pfeiffenthon ist eine Mergelart, woraus nicht nur Tobackspfeiffen, sondern auch das unächte Porcellain, s. Fayence, verfertigt wird.

Pferch, Hürde, Hordenschlag ist ein viereckigter mit Hurden umgebener Raum, welcher eine bewegliche Stallung vorstellt, darein die Schaafe auf den Brach- oder andern noch unbesäeten Feldern über Nacht getrieben, und diese dadurch gepferchet oder gedünget werden.

Des Pferches bedient man sich oft, besonders wenn irgend jemand den Pferch Jahr aus Jahr ein hat, auf den entlegensten Aeckern, damit man dadurch des weiten Dungfahrens überhoben sey. Indessen ist dieß keine Regel. Jeder nütze ihn so gut er kann. Nur ist zu erinnern, daß es auf trockenen Aeckern schädlich sey, weil die Sommerwärme nebst der dem Schaafmiste eigenthümlichen Schärfe und Hitze die Früchte welk und auszehren machen. Auf mittelmäßig feuchten Aeckern ist er am besten aufgehoben, auf ganz feuchten hingegen schadet er, weil er da gar zu heftig wirkt, und besonders, wenn etwas stark gepfercht ist, alles verdirbt. Das Getraide geht da in Stroh, der Flachs

bekommt wenig Bast und wird grob, und was dergleichen traurige Erfahrungen mehr sind.

Die beste Zeit zum Pferchen kann nicht bestimmet werden; wer den Pferch beständig hat, pfercht wie und wo er kann, welches ihm kaum vorzuschreiben ist; und wo in Gemeinden ein jedes Haus, welches Schaafe hält, seine bestimmte Zahl Nächte hat, ist ebenfalls kein anderer Rath zu geben, als die beliebigen Aecker zu bestellen, oder im Falle deren nicht vorhanden wären, den Pferch zu verkaufen. In Kraut- und Küchengärten ist der Pferch von vielem Nutzen, besonders in Jahren, die nicht zu trocken sind.

Wenn die Schaafe im Frühlinge hinlängliche Weide im Felde und an Bergen finden, fangen sie an, im Felde in den Hürden zu übernachten. Die Landesgewohnheit ist aber in Rücksicht aufs Austreiben sehr verschieden. An manchen Orten treibt man zuerst nur die Hämmel, und an andern Hämmel, Schaafe und Lämmer aus. Das sey aber, wie es wolle. Wenn der Schäfer einmal ausgetrieben hat, muß er alle Nacht etliche male, oder nur eine um die andere Nacht, je nachdem die Beschaffenheit des Ackers oder die Anzahl Schaafe es fordern, die Hurden weiter schlagen, damit der angefangene Acker über und über gedünget werde. Wenn im Herbste die Nahrung der Schaafe kärglich, oder das Wetter ungestümm und kalt zu werden anfängt, giebt man das Pferchen wieder auf, und treibt in die Ställe.

Ob es besser sey, zu pferchen, oder alle Nacht in die Ställe zu treiben, ist viel für und wider gestritten worden. Ich erkläre mich dahin, daß aus geprüften Gründen in solchen Gegenden, wo ebene, nicht zu trockene Felder, hinlängliche Nahrung und benachbarte Berge vorhanden sind, das Pferchen unglaub-

unglaubliche Vortheile abwerfe, unter welchen die Befreyung vom täglichen Zuhauseschaffen der verirrten Schaafe und Lämmer einer der größten ist. Man ackere nur den Pferch bald möglichst unter, so wird ihm die Sonne nicht alle Kraft benehmen, besonders da nicht immer wochenlang auf fruchtbare Regen gehoft werden darf, sondern diese gar oft zur gewünschten Zeit kommen, und der Furcht des Verdorrens ein Ende machen. Auf eine Heerde von fünfhundert Stück Schaafvieh werden im Pferche gegen 40 Stück Hurden, jede zu 14 Schuhen gerechnet. Jedoch findet man auch oft nur 30.

Pferchhütte, Pferchkarre ist eine kleine, von Brettern zusammen geschlagene und auf einem zweyrädrigen Karren bevestigte Hütte, in welcher der Schäfer oder sein Knecht über Nacht bleiben, um nebst einem guten Hunde den Pferch für Raubthieren und Dieben zu sichern.

Pferchrecht ist eine Gerechtigkeit, auf seinen eigenen Feldern Hürden aufzuschlagen. Solche ist dem Erbherrn vorbehalten, und darf, wo es nicht herkömmlich ist, von den Unterthanen nicht gefordert werden.

Das Pferch- und Hütungsrecht ist auch oft von einander getrennet, und nicht jeder, der die Weidgerechtigkeit hat, genießt zugleich das Pferchrecht. Ausserdem ist das Pferchrecht an manchen Orten, nach den alten deutschen Rechten, eine Dienstbarkeit, vermöge welcher eine Schäferey verbunden ist, die Felder eines andern mit dem Pferche zu bestellen. Am häufigsten ist aber der Fall, daß die Gemeinden, welche Schaafe halten, auch den Pferch genießen, nnd so unter ihre Glieder vertheilen, daß die Ordnung, wie der Pferch sie nach einander trift, durchs Loos bestimmet wird. Die einem jeden Gliede zuerkannte Anzahl der Nächte, wird bald

nach

nach der Anzahl Schaafe, die jedes hält, bald nach andern örtlichen Regeln und Umständen vestgesetzt; wo im übrigen einem jeden gestattet wird, mit seinem Antheile nach Belieben umzugehen.

Pferd oder Roß, lat. *Equus*, fr. *Cheval*, ist bekanntlich unter allen Lastthieren das edelste, nutzbareste und unentbehrlichste, weil es sowohl den höchsten Standespersonen, als auch den Landleuten im Kriege und im Frieden, zur Arbeit, Bequemlichkeit und Vergnügen dient. Da nun dieses Thier in Rücksicht auf die Marställe großer Herren und ihre Hofwirthschaft, auf die bäurische Wirthschaft, auf die Reitkunst, und den gemeinen Handel und Wandel, der in der ganzen Welt damit getrieben wird, so wichtig ist, so wird wohl eine weitläuftige Betrachtung desselben in diesem Artickel nicht vermieden werden können.

Des Pferdes Gestalt ist so bekannt, daß eine Beschreibung derselben hier am unrechten Orte stünde. Die Farben der Pferde sind sehr verschieden. Man theilt sie in Haupt- und Nebenfarben. Der Hauptfarben sind viere: 1) schwarze Pferde oder Rappen; 2) weiße Pferde oder Schimmel; 3) braune, 4) fuchsfärbige. Diese Farben haben aber gar viele Abänderungen. Die **Rappen** sind bald mehr bald weniger schwarz; die **Schimmel** sind entweder ganz weiß oder geapfelt, oder noch so grau, wie sie meistens entweder gebohren, oder nach etlichen Jahren ihrer Geburt geworden sind. Dazu kommen noch Fliegenschimmel, die bald mit rothen, bald mit braunen Tüpfelein besprenget sind, welche Zeichnung und Farbe mit den Jahren schöner wird, ferner Roth- und Schwarzschimmel. Von den **Braunen** giebts licht- oder goldbraune, dunkelbraune, kastanienbraune und schwarzbraune. Von den **Fuchsen** findet man:

Licht-

Lichtfüchse, die neben einer hellrothen Leibesfarbe einen rothen Schwanz, Schopf und Mähne haben; Roth- oder Goldfüchse, die schönsten unter allen, deren Farbe aufs Rothgelbe zielt; Rechtfüchse haben eine gemeine Farbe, die etwas dunkler, als die der Lichtfüchse ist; Dunkel- oder Schweißfüchse, die unter allen die dunkelsten Farben haben, und gar schön sind, wenn ein weißer Schwanz und Mähne dazu kommen.

Zu diesen Hauptfarben kommen die Nebenfarben, z. B. etliche Schimmelarten, von welchen oben geredet ist; allerley Schecken und Tieger, die fahlen Pferde (Falchen) u. a. m.

Man hat sich ehehin sehr viele Mühe gegeben, die Gemüthsart, Tugenden oder Untugenden eines Pferdes nach seiner Farbe zu bestimmen, und vest behauptet: die Rappen seyen melancholisch, die Schimmel phlegmatisch, die Füchse sehr cholerisch und die Braunen, besonders die mit schwarzen Extremitäten, Pferde der edelsten Natur. Wer aber nur wenige Erfahrungen eingesammelt hat, wird, wenn er nicht ein blinder Verehrer dieser Meinungen ist, eingestehen müssen, daß er unter allen Farben sehr gute und sehr schlechte Pferde gefunden habe, und daß also jene Regeln unzulänglich seyen, wenn man auch noch so viele Ausnahmen zugeben wollte. Mit der Zeichnung hat es gleiche Bewandnis, wie mit den Farben. Ob ein Pferd eine Bläße oder Stern, drey oder vier weiße Füße habe, das trägt zu seinem Fleiß oder Trägheit, Falschheit oder Treue gar nichts bey, sondern es kommt dabey blos auf den Liebhaber an, ob ihm dieses oder jenes Zeichen, in Rücksicht aufs Auge, gefalle oder nicht.

Die Schönheit eines Pferdes betreffend, wird dieselbe verschieden beurtheilet, je nachdem es zu

einem Reit- oder Kutschen- oder Wagenpferde bestimmet wird. Pferde einzukaufen ist kein gar leichtes Geschäfte, weil da, besonders bey kostbaren, gar viele Umstände in Erwägung kommen, die leicht übersehen, und am Ende doch von Wichtigkeit sind.

Bey einem Reitpferde trägt eine freye Stellung des Kopfes und Halses sehr viel zum schönen Ansehen bey. Man theilt die Köpfe 1) in Plattköpfe, 2) in Schweinsköpfe, 3) in Hasenköpfe, 4) in Schaafsköpfe, welche letztere die schönsten sind, besonders insofern die Stirne fein gleich, mager und nicht zu lang wäre. Die Ohren sollen klein und kurz, und eng beysammen seyn, und die Pferde munter damit spielen. Die Augen müssen schön, hell, groß, von guter runder Form und herausstehend; die Nasenlöcher und das Maul klein, die Kinnladen scharf und hoch seyn. Der Hals muß lang, oben gewölbt und unten ausgeschnitten seyn, damit er, wenn das Pferd sich zäumt, eine schöne Rundung (einen Schwanenhals) bilde. Der Hals muß ferner unten etwas breit seyn, und gegen den Kopf zu immer schmäler werden; im Kamm oder Mähne soll er scharf seyn; denn ein dicker Hals ist nicht nur keine Zierde, sondern kann auch ein Speckhals werden. Mähne und Schopf sollen nicht zu stark seyn. Der Wiederrüst muß nicht über einen Zoll hoch und etwas rund seyn, der Rücken gerade, das Kreuz rund, welches schöner und besser ist als das gespaltene, spitzige oder abhängige. Die Hüften müssen vollfleischig seyn und nach und nach abfallen; die hintern Schienbeine mittelmäßig stark; die Fesseln oder Köten nicht zu dünne, ausgeschweift und hoch, weil dergleichen Pferde mit dem Fessel oft bis an die Erde reichen, schwach und unsicher sind, ausgenommen die Spanischen und Arabischen, welche diese Fehler haben, und doch dauerhaft

haft sind. Bey den Hinterschenkeln ist überhaupt darauf zu sehen, daß die Ellenbogen nicht zu sehr eingebogen sind; daß ein Pferd mit denselben sich nicht streiche, daß es nicht auswärts, sondern gerade gehe; daß es nicht weit vorgreife, und im Gehen die Ellenbogen nicht aus- oder einwärts biege, welches eine große Schwäche anzeigt. Zur weitern Schönheit gehört ein wohl proportionirter Leib, der vorne und hinten etwas dünner zufällt; kurze, schmale, magere Schultern, welches zur Leichtigkeit und Geschwindigkeit dienet; eine feine, volle, fleischigte Brust mit sichtbaren Muskeln; Vorderschenkel mit dicken fleischigten Armen, nicht zu kurzen Unterschenkeln, und nicht sehr feinen langen oder schiefen Fesseln; gerade, weder ein noch ausgebogene, länglicht runde, nach der Größe des Fußes proportionirte Knie. Der Schweif muß recht stark und lang seyn; denn tief eingewachsene Schweife sehen übel aus, und verrathen wenig Stärke. Der Huf, in welchen ein Pferd recht gerade hinein stehen soll, muß nicht sehr lang, noch weniger breit, sondern länglich rund, glatt, schwarz und glänzend seyn. Der weiße Huf ist der schlechteste.

Bey Kutsch- und Ackerpferden hat man auf die Schönheit nicht so genau zu sehen, sondern es ist genug, wenn diese eine gute Höhe, wohl gebauten Hals, gut stehende Ohren, schöne Brust und Kreuz und starke Nerven haben.

Die Mängel der Pferde werden in drey Klassen eingetheilet, in **Erbmängel, Hauptmängel** und **geringe Mängel.** 1) **Erbmängel** sind die, welche die Gesundheit nehmen, z. B. Kotz, Mauke u. s. w. oder das Ansehen verringern, z. B. weitöhrig, speckhälsig, dickhälsig; oder den Umgang mit ihnen beschwerlich machen, dazu gehört, wenn sie falsch, boshaftig, schlagend, beißend, kollerig und

gleichen sind. 2) Hauptmängel begreifen alle innerliche und äusserliche Gebrechen des Pferdes in sich, z. B. kurzer schwerer Athem, schnaufend, blasend, hustend, übelsehend und hörend, kuhfüssig, tölpisch, schwach, bockbeinig u. s. w. 3) Geringe Mängel sind die, die weniger schädlich und zum Theil verbesserlich sind, z. B. wenn sie sich nicht gerne beschlagen, striegeln, aufsitzen lassen, wenn sie scheu oder faul sind u. s. w.

Nach altem römischen Rechte ist der Verkäufer eines Pferdes für alle dessen Mängel zu stehen verbunden, die nicht sichtbar sind; nach sächsischem Rechte aber nur für die Hauptmängel, deren dort dreye gezählt werden, als stätig, starblind und herzschlächtig. Zu Nürnberg werden für Hauptmängel gehalten, wenn das Pferd rotzig, räudig und herzschlächtig ist; zu Frankfurt am Mayn aber, wenn es gestohlen, herzschlächtig, stätig und hauptsiech ist, weil diese Mängel auch dem erfahrensten Käufer verborgen bleiben können. Auf solche Fälle ist der Verkäufer schuldig das Pferd zurück zu nehmen; und wenn es 3 Tag nach dem Kaufe dahin fiele, und es zeigte sich, daß es an einem alten Schaden gestorben sey, so müßte das Kaufgeld zurück bezahlet werden.

Unsere einheimischen Pferde hält man wegen ihrer Geduld, Fleiße und Dauerhaftigkeit sehr in Ehren. Sie taugen mehr zur Arbeit, als zum Reiten, wiewohl es hin und wieder auch herrliche Reitpferde giebt. Es ereignet sich mit ihnen der Fehler, daß sie zu früh, meistens nach dem zweyten Jahre schon, zur Arbeit recht angestrenget werden, wodurch sie im besten Wachsthum aufgehalten werden, und nie ihre Vollkommenheit erreichen können, ja sogar vor der Zeit ihre Kräfte wieder verliehren. Unsere Landleute sehen diesen Fehler wohl ein. Da

aber

aber die Weiden nicht allenthalben lobenswerth, und überhaupt alle Viktualien im hohen Preise sind, so würde nach ihrer Berechnung die Erziehung eines Pferdes ein großes Kapital erfordern, wenn es vom 3ten oder vierten Jahre an sein Futter nicht selbst verdienen müßte.

Wegen der vielen Betrügereyen, die mit den Pferden vorgehen, ist der Pferdehandel ein gefährlicher Handel. Er ist sehr beträchtlich, auch vortheilhaft und meistens in den Händen der Juden. Beym Pferdkaufe muß man das äusserliche Ansehen des zum feilen Kaufe stehenden Pferdes nach den oben beschriebenen Eigenschaften genau untersuchen, das Alter durch Anschauen der Zähne erforschen; (s. Zahn) beyde Augen besehen, ob sie nicht blind, trüb oder sonst schadhaft sind; man muß ferner nachsehen, ob es auf allen vier Füßen gleich und veste stehe, besonders an den vördern; ob es auch eine Weile auf allen vieren stehen bleibe, und nicht bald diesen, bald jenen abwechsle. Ferner ist nachzusehen, ob es stark auf den Füßen stehe, weßwegen man ihm in die Kniebügen stößt. Am Berganreiten kann man finden, ob es die Füße wohl hebe, knicke oder Hülfe im Zaume suche. Durch genaues Befühlen und Untersuchen der Füße findet man, ob es Oberbeine, Gallen, den Spaate, die Mauke oder Hornklüfte habe; ob es sich gerne beschlagen lasse. Daß es an der Lunge schadhaft sey, kann daran erkannt werden, wenn es den Athem oft zieht, und die Seiten dadurch bewegt. Ferner sehe man, ob es sich leicht sattlen und zäumen, und gerne aufsitzen lasse, ob es stätig sey, welches zu erfahren, wenn man von andern Pferden wegreiten will. Man lasse endlich, ehe der Kauf geschlossen wird, das Pferd vorher ein Futter Haber

fressen, damit man versichert werde, keinen Krippenbeißer gekauft zu haben.

Gute Wartung der Pferde ist das halbe Futter, denn Ordnung in der Fütterung, Tränkung und Reinlichkeit trägt weit mehr zum guten Gedeyhen der Pferde bey, als wenn dieselben Futter in Ueberfluß ohne Reinlichkeit erhalten. Das Maas des Futters richtet sich theils nach der Größe, theils nach der vielen oder wenigen Arbeit der Pferde. Ferner muß man sehen, ob sie an und für sich schon fett oder mager sind, und hernach die Eintheilung machen.

Das gewöhnliche und beste Futter für alle Pferde ist Haber, Heu und Stroh, woraus mit Heu oder Grummet versetzet, Häckerling geschnitten worden. Ein Pferd, welches Bauerarbeit verrichten muß, soll täglich 10 bis 12 Pfund Haber, Häckerling genug, und gegen 15 Pf. Heu auf 3 bestimmte Mahlzeiten bekommen. Es ist den Pferden nicht zuträglich, daß sie ihr Futter auf einmal bekommen, weil sie es mit ihrem Brodem ganz zähe machen und hernach nicht mehr gerne fressen.

Man gebe ihnen also Morgens drey gleich eingetheilte Portionen Häckerling mit den gehörigen Portionen Habers vermischt, eine nach der andern, stecke ihnen ihr Heu auf, und tränke sie dann. Das nämliche wiederhohle man Mittags und Abends. (Ein Reitpferd, oder ein solches, welches nicht schwere Arbeiten thun oder gar ruhen darf, kann mit weniger Haber und mit 8 bis 10 Pf. Heu zufrieden seyn). Unter ihr Futter gebe man öfters etwas Stein- oder Küchensalz, denn sie lieben es, und es ist ihnen gedeyhlich.

An manchen Orten füttert man ihnen Sommerszeit frischen Klee und allerley anderes grünes Futter, welches ihnen, wenn sie von Jugend auf daran gewöh-

gewöhnet sind, so gut bekommt, daß sie, wenn ihre Arbeiten nicht gar zu schwer sind, fast ohne allen Zusatz irgend eines Getraides davon leben und stark werden können. Indessen scheint die Erfahrung beweisen zu wollen, wie viel besser es sey, das grüne Futter mit dürrem auf der Häckselbank zu schneiden; und wie viel besser derjenige daran sey, der Futters genug hat, das grüne zu trocknen, um alles trocken reihen zu können. Die Art, wie die Pferde erzogen sind, und ihre Arbeiten müssen hier die besten Regeln zur Hand geben.

An manchen Orten wird der Haber gebrochen, und dieß ist, wenn es nicht zu viele Umstände macht, sehr gut, weil ihn die Pferde besser verdauen. Gerste und Roggen ist nicht rathsam zu geben. Erstere macht schwitzen und schwächt; letzterer aber erhitzt. Wäre man aber aus Mangel an Haber genöthiget andere Körner, Gersten, Roggen, Wicken zu geben, so müssen diese vorher eingequellet werden, weil sie sonst nicht zerkaut und nicht verdauet werden können. Wer Bohnen füttert, muß sie brechen lassen, wenn er Nutzen haben will.

Arme Landleute mögen ihre Pferde nach ihren Umständen mit Kleye, Ueberkehr, leichtem Getraide, Wicken und Erbsenstroh u. d. gl. mehr füttern. Jeder nach seinen Umständen.

Zum Häckerling ist das Weizen- und Roggenstroh das beste. Aber es muß gut eingebracht seyn, weil sich die Pferde sonst gar leicht faul fressen. Haberstroh schneidet man nur im Nothfalle. Daß die Pferde ihr Futter zur rechten Zeit bekommen, ist eine Hauptregel, und zu jeder Abfütterung muß ihnen über eine Stunde Zeit gelassen werden. Sind sie erhitzt, so darf man sie nicht gleich tränken, sondern zuvor Heu aufstecken; auch nicht gleich in die Schwemme bringen, weil sie sonst leicht die

Floßgalle bekommen. Man soll auch besonders stark erhitzte Reitpferde ein wenig umher führen, damit sie nicht so leicht steif werden.

Fleißiges Striegeln, Bürsten, Putzen, Waschen und Ausmisten ist eine Hauptsache ihrer Verpflegung. Denn wenn sich der Schweiß bey den Pferden mit dem Staube vereinigt, und sich alsdann auf der Haut vestsetzt, so werden die Schweißlöcher verstopft, die Ausdünstung gehindert, und es wird dadurch oft solch Beißen und Jucken verursacht, daß sie Tag und Nacht dafür nicht ruhen können. Und eben so wenig kann es ihnen wohl thun, wenn sie nicht immer mit frischer Streu versehen werden.

Ferner soll man ihnen die Haare in den Ohren fleißig ausschneiden, den Schlauch und die Nasenlöcher mit einem Schwamm auswaschen, sie mit Decken behängen, im Winter warm halten, und nicht lange müßig im Stalle stehen lassen.

Es ist gar oft die Frage aufgeworfen worden, welches die vortheilhaftesten Arbeitsthiere seyen, (s. Zugvieh) und man hat den Werth der Pferde oftmals deßwegen herabzuwürdigen gesucht, daß sie theuer im Ankaufe seyen, und am Ende doch ein unbrauchbares Fleisch hätten. Da wir indessen, wie es am Tage ist, die Pferde nicht entbehren können, so rette jeder Landwirth ihre Ehre dadurch, wenn er es darthun kann, daß mit ihrer Arbeit alle Unkosten, die sie verursachen, nebst dem Kaufgelde und den Zinsen desselben reichlich vergütet werde.

So viel wird die Erfahrung immer lehren, daß demjenigen Landwirthe, welcher nicht zu weiten Marktfuhren und andern solchen Verrichtungen, welche die Ochsen nicht bestreiten können, Pferde durchaus nöthig sind, Ochsen immer zuträglicher sind als Pferde, weil jene weniger Ankauf kosten, bey dem Verkauf meistens mehr werth sind als bey

dem

dem Ankauf, wohlfeiler gefüttert werden können, das Ackerfeld, bey ihrem gleichförmigen langsamen Gange, schöner und besser bestellen, und weil ihr Dung viel vorzüglicher ist als der Pferdemist. Indessen werden die Pferde gleichwohl ihren Vorzug vor den Ochsen an und vor sich behaupten, weil in dem menschlichen Leben tausend Verrichtungen vorfallen, wozu sie unentbehrlich sind.

Was ausser dem berührten, und besonders von den mannichfaltigen Krankheiten noch zu sagen wäre, ist unter den gehörigen Artickeln aufzufinden.

Pferdebauer wird derjenige genannt, welcher auf seinem Gute Pferde halten kann oder muß, im Gegensatze mit demjenigen, der seine Geschäfte mit Ochsen bestreitet (Ochsenbauer).

Pferdedecken giebts allerley Arten zu allerley Gebrauche. In den Ställen bedient man sich zur Bedeckung der Pferde leinener von Zwillich oder dergl. und im Winter wollener Decken um der mehreren Wärme willen. Diejenigen, deren man sich bedient, sie über das Zeug zu legen, wenn man auf der Strasse ist, sind gemeiniglich rauhe Thierhäute, als: von Wölfen, Bären, Tiegern u. s. w. oder auch von feinem Tuche.

Pferdefuß. An den Füßen der Pferde ereignen sich die meisten Schäden, denen diese Thiere ausgesetzt sind. Bald Verrenkungen, Verletzungen, Verhärtungen u. s. w. siehe Köthe, Fessel, Huf, Bug, lahm, steif, Leben, Spat, Verbellen, Steingalle u. s. w.

Pferdeschwemme wird überhaupt der Einschnitt in das Ufer eines Flusses genannt, wodurch man die Pferde ohne Gefahr reitet, um sie entweder zu erfrischen, oder wenn man sie bey schlimmem Wetter gebrauchet hat, vom Unrathe, besonders an solchen Leibesorten zu säubern, wo man mit dem Striegel

nicht wohl etwas ausrichten kann. Bey manchen Bauerhöfen trift man öfters Pferdeschwemmen mitten im Wirthschaftsgute an, worinnen die Hofpferde können gereinigt werden. Sie sollen aber, wenn sie der Gesundheit der Menschen nicht schädlich seyn sollen, öfters gereinigt werden, und Zufluß von frischem Wasser haben; welches alsdann noch dazu dient, daß dergleichen Wassergruben in Feuersnöthen gewünschte Vortheile gewähren.

Pferdestall ist ein Gebäude, welches mit Raufen und Krippen versehen, und in gewisse Stände eingetheilt ist, darinne die Pferde ausser ihrer Arbeit bedeckt stehen, gefüttert werden und ruhen können. Zu einem wohl angelegten Pferdestall wird erfordert, daß der Boden nicht höckerigt, sondern gleich oder eben gepflastert sey, damit die Pferde weder die Füße verderben, noch die Hufeisen abschlagen, oder sich, wenn sie aufstehen oder nieder liegen, gar verrenken mögen. Fürs baldige Ablaufen des Urins muß vorzüglich gesorgt werden, um allen Anlaß zu einer faulen Luft zu vermeiden; eben so für proportionirliche Abtheilungen der einzelnen Ställe neben einander, damit die Pferde weder durch Schlagen, Beißen oder Spielen einander beschädigen. Diese Abtheilungen oder Stände werden von eichenen in die Erde gegrabenen Pfosten und Brettern zusammengesetzt, gegen 9 Schuhe lang, 5 bis 6 Schuhe breit und über 6 Schuhe hoch. Man hat dieser Stände gar nicht nöthig, wenn die Pferde fromm und von Jugend auf zusammen gewöhnet sind; und oft ists hinreichend, dergleichen Unterscheide mit einzelnen Stangen zu besorgen. Die Krippen oder Bahren sollen höchstens 4 Schuh hoch von der Erde abstehen, anderthalb Schuhe breit, und 15 Zolle tief, glatt ausgehobelt, oder mit Eisenblech beschlagen, etwas kaum merkliches

abhängig gesetzt, und mit etlichen Löchlein am einen Ende versehen seyn, damit, wenn man sie mit Wasser reinigen wollte, dasselbe bequem wieder ablaufen könnte. Das eichene Holz taugt zu Krippen am besten, s. Krippen und Krippenbeißer. Ueber den Krippen sind die Raufen vestgemacht, bey denen weiter nichts zu beobachten ist, als daß sie so hoch gesetzt werden, daß die Pferde sie wohl erreichen können, und daß die Sprißel nicht zu enge seyn.

Man hat einfache Ställe, darinnen nicht mehr als eine Reihe Pferde stehen kann, und gedoppelte mit zwo Reihen, und von solcher Breite, daß zwischen beyden in der Mitte noch ein geräumiger Gang bleibt.

Jene sollen im Lichten 9 bis 10 Ellen, diese aber 15 bis 16 Ellen weit seyn. Die gedoppelten sind freylich da, wo sie angelegt werden können, von vielen Vortheilen, gesetzt auch, daß des Stalles andere Hälfte mit Rindvieh bestellet wäre. Die Höhe der Pferdeställe sollte wenigstens gegen 10 Schuhe betragen. Die beste Anlage ist von Osten nach Westen, weil die Pferde dadurch von Westwinden weniger berührt werden, und im Winter durch die Fenster der Südseite die Sonne, und im Sommer durch die nördlichen Fenster Erfrischung gewinnen. Weil aber diese Lage nicht allezeit zu erhalten ist, so verwahre man die Ställe vor allen heftigen Luftzügen so, daß man doch, so oft es nöthig ist, frische Luft einlassen könne. Am besten sind die Luftröhren, besonders im Winter, die den Dampf des Viehes, so wie die Kamine und Feuermauer den Rauch, ausführen. Sie sind hölzerne Aufsätze, welche nach Form der Feuermauren über die in der Decke eingeschnittenen viereckigten Löcher, mit einem von Brettern ins Gevierte zusammengeschlagenen,

genen, und an den Fugen wohl vertheerten Schlauch bis über den Forst hinaus, wie die Kamine, geführet werden. Die Decken der Pferdeställe sollen gebrettert oder mit Lehm beworfen seyn, daß weder Staub vom Boden auf die Thiere herabfallen könne, noch viel weniger aber das gewöhnlich auf den Böden liegende Pferdefutter erwärmt und durch den Dampf verdorben werde. Daß den Ställen viel Licht gegeben werden müsse, leuchtet schon dadurch ein, wenn wir bedenken, wie unangenehm finstere Ställe sind, wie leicht in solchen Ställen stehende Thiere scheu werden, oder an Augenkraft abnehmen, wenn sie so plötzlich wieder in die Helle kommen, nachdem sie vielleicht Wochenlang keinen Gegenstand deutlich erblicket haben. Doch muß man die Fenster also anbringen, daß das Licht den Pferden nicht unmittelbar in das Gesicht falle, weil dieses die Augen verderbt. Das Feder- und Schweinvieh schadet den Pferden mehr als man denken sollte; man entferne also ihre Stallungen von diesen. Zum Aufhängen des täglich nothwendigen Pferdegeschirres müssen entweder in den Säulen der Stände, oder in der Rückwand eiserne oder hölzerne Nägel und Hacken angebracht seyn. Die Bettstellen der Pferdeknechte sollten neben den Pferdeställen angebracht seyn, weil bey der bestmöglichsten Fürsichtigkeit demohngeachtet Fälle sich zutragen können, in welchen manches Pferd sterben müßte, wenn es nicht durch den zu Hülfe eilenden Knecht gerettet würde.

Pferdezucht, oder die Erziehung der Pferde, ist zweyerley; entweder eine **wilde** oder **zahme**. Die **wilde** ist diejenige, wo die Pferde in den Wäldern gebohren werden, ohne Wartung und Pflege unter freyem Himmel erwachsen, sich Sommer und Winter selbst ernähren, bis sie nach einem Alter von

drey

drey oder vier Jahren, wie wilde Thiere mit List gefangen, durch Hunger und andere strenge Mittel gezähmet, und so zu menschlichem Gebrauche zugerichtet werden. Dergleichen findet man im nordschottländischen Gebirge, in Aethiopien, Persien, und andern weit entlegenen Ländern, wie auch in Ungarn, im Oldenburgischen, in der Unterpfalz, im Düßeldorfischen u. s. w. Die zahme Pferdezucht ist diejenige, die im Großen, in beträchtlichen herrschaftlichen Stuttereyen, oder im Kleinen, von einzelnen Burgern und Bauren in Städten und auf dem Lande so betrieben wird, daß die Pferde schon von der ersten Jugend an zu ihrer künftigen Bestimmung vorbereitet werden.

Und von dieser Pferdezucht, insoferne sie einzeln betrieben wird, soll hier das nöthigste berühret werden.

Zur Erziehung guter Pferde gehören gute Hengste und Stuten, und genugsames Futter nebst erforderlicher Pflege. Wer Reitpferde ziehen will, muß Stuten da belegen lassen, wo es schöne ausländische Hengste, z. B. englische oder spanische giebt. Zur Zucht bloser Wagenpferde sind dänische, hollsteinische, friesische und auch deutsche gut. Jedoch müssen sie schön gewachsen und von folgenden Fehlern, die sich leicht fortpflanzen, ganz frey seyn: daß sie nämlich keine flüßige Augen, keine Stein oder Floßgallen, keine Stollbeulen, keinen Spat oder sonst ein Gewächs haben; auch dürfen sie weder dämpfig, scheu, kollerig u. s. w. seyn. Von den Stuten fordert man schöne Gestalt und Größe, so wie überhaupt gute Eigenschaften. Sollen Hengste und Stuten bis ins 14te, 18te und oft mehrere Jahre lang zur Zugzucht fähig bleiben, so dürfen die Hengste nicht vor dem fünften, die Stuten aber nicht vor dem vierten Jahre zum Zeugungswerke

werke genützet werden. Daß das Zulassen der Hengste von der Hand aus, wo die Stuten mit Stricken und Riemen gespannt werden, um allen Schaden vorzubeugen, besser sey, als das freye Beschelen, mag wohl einleuchtend seyn.

Wenn eine Stute sich begatten will, hat man folgende Kennzeichen: Sie gesellet sich gerne zu andern Pferden, sie wiehert nach dem Hengste, und wenn sie einen wiehern hört, sieht sie sich nach ihm um, und hebt den Schwanz in die Höhe; der Wurf, d. i. das Geburtsglied schwillt ihr auf und sie zieht es beständig auf und zu; ja oft fließt eine gelblichte zähe Feuchtigkeit heraus, welches man die Hitze nennt. Von einer solchen Stute sagt man, sie seye roßig, oder sie roße.

Diese Umstände zeigen sich bald im April, bald im May, und werden 14 bis 21 Tage lang wahrgenommen, während welcher Zeit die Begattung bewerkstelligt werden muß, weil sie zur Empfängnis die geschickteste ist. Je zeitiger eine Stute im Frühjahre empfängt, desto besser ist es; denn die im ersten Frühjahre gebohrne Fohlen werden die spätere gar weit übertreffen, besonders wenn sie neben der Weide auch im Stalle einer guten Verpflegung genießen.

Manche Stute wird auf den ersten Sprung trächtig, manche erst auf den zweyten, dritten oder vierten, manche gar nicht. Nach dem ersten Sprunge muß man neun Tage warten, bis man sie wieder zum Hengste bringt. Will sie da nicht halten, so versucht man es von drey zu drey Tagen wieder, bis man siehet, daß sie ganz abschlage. Eine Fohlenstute bringt man gemeiniglich am neunten Tage nach der Geburt wieder zum Hengste.

Die Kennzeichen einer trächtigen Stute sind: eine vorzügliche Munterkeit nach dem Sprunge und noch eine Zeitlang darnach; der Anschein, als ob sie

im

im Auguſt oder September roßig wären, und die Bewegung des Füllens beym Saufen der Mutter nach zurück gelegter Hälfte der Tragezeit.

Die Fütterung der Zuchtpferde iſt, wie oben unter Pferd beſchrieben worden. Nur daß man Hengſten, die viel zu thun haben, ihre Portion vergrößere, und gleiches bey den Stuten im letzten Monate der Tragezeit vorzüglich beobachte. Dieſe beträgt eilf Monate und meiſters etliche Tage. In den erſten Tagen nach dem Fohlen giebt man der Stute milchwarmes reines Waſſer zum Saufen, worein jedesmal eine Hand voll Roggenmehl, und das erſtemal eine Hand voll Salz gerühret wird. Man laſſe ſie aber nicht zu viel ſaufen, welches ſie nach dem Fohlen gerne, aber nicht ohne Schaden, thun würde.

Wenn die angezeigten drey Tage vorüber ſind, darf ſie reichlich gefüttert, und im Falle ſchon Weide vorhanden wäre, mit den Füllen darauf gelaſſen werden, jedoch mit der Vorſicht, daß auf einmal nicht zu viel grünes Futter gereichet werde, welches Durchlauf und Entkräftung verurſacht. Man muß daher noch trockenes darunter geben, damit ſie ſich nach und nach daran gewöhnen. Und eben ſo darf man ſie auch im Herbſte nicht plötzlich vom grünen Futter gewöhnen. Ehe man die Fohlen abſetzt (ſ. Füllen) müſſen ſie längſt dürre Nahrung genieſen gelernt haben, und zwar geſchrotenen Haber mit etwas gutem feinem Häckſel. Beydes wird angefeuchtet, damit der Mehlſtaub durchs Schnauben nicht verlohren gehe.

Wenn man ſie abſetzt, entferne man ſie von der Mutter ſo, daß ſie einander nicht ſehen oder hören können, bis etliche Tage vorüber ſind. Auch darf man alsdann eines von beyden 14 Tage lang nicht auf die Weide bringen. Zum Füllenſtalle wählen

die

die meisten Landleute gewöhnlich denjenigen, in welchem die Stute gefüllet hat, der viel länger und breiter als die übrigen Pferdeſtände, und gemeiniglich im hintern Theile des Pferdeſtalles angebracht iſt. In dieſem muß ſich freylich eine niedrige Krippe und Raufe befinden, die des Futters Größe angemeſſen iſt, und von Rechtswegen ſeit des Füllens Geburt ſchon hat darinne ſeyn ſollen, um neben der Muttermilch ſchon trockenes Futter daraus freſſen zu lernen.

In der erſten Zeit nach dem Abgewöhnen reicht man etwas Weizenmehl in dem Trinkwaſſer. Nebſt genugſamen gutem Heu und Häckerling beläuft ſich die Haberportion im erſten Jahre auf 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pf. Im zweyten Jahre giebt man noch ſo viel und im dritten zweymal ſo viel. Die Behauptung des leichtern Erblindens vom Haber, hat keinen Grund.

Wenn die Stuten wenige Milch haben, muß ihnen das Futter gemehret werden, wiewohl ich die ſchönſten Pferde von ſolchen Müttern herkommen ſah, die ihren Jungen kärgliche Nahrung reichten. Zu viele Milch iſt ganz ſchädlich. Man hat Beyſpiele von milchreichen Stuten, deren 6 bis 8 Füllen hintereinander, wenige Tage nach der Geburt am Darmgicht geſtorben ſind, deßwegen muß die überflüßige Milch ausgemolken werden. Gleiches begegnet, wenn man die Füllen zur Mutter läßt, während ſie ſehr erhitzet iſt. Hat die Mutter nach dem Abgewöhnen noch viele Milch, ſo muß ſie ihr auch täglich einmal genommen werden, bis ſie ſich zu verliehren ſcheint.

Daß man zu Ende der Tragezeit, und während das Füllen unter der Mutter ſtehet, dieſe nicht mit zu ſchwerer Arbeit überladen dürfe, verſtehet ſich von ſelbſt.

Reinlichkeit in Streu und Putzen ist bey den Füllen die halbe Fütterung, und eine Schutzwehr gegen mancherley Krankheiten und Schäden. Will man gerne lange Mähnen und Schweife an ihnen, so muß die Mähne, wenn sie ein Jahr alt sind, ganz weggeschnitten, der Schweif aber von Zeit zu Zeit etwas beschnitten werden.

Wer sich Mühe geben will, sie bald zu ihrer Bestimmung vorzubereiten, suche ihnen durch gute Worte, Darreichung des Futters im Hofe aus der Hand, Gewöhnung an allerley Geräusch und Gegenstände ihre Wildheit zu benehmen. Vor einem Alter von drey Jahren sollte man sie zu keiner Arbeit anhalten, und erst nach Verlauf dieser Zeit sie an einen leichten Zaum, leichtes Geschirr und dergleichen gewöhnen, bis das übrige nach und nach sich selbst lernt.

Ehe man ein junges Pferd beschlagen läßt, muß ihm, und zwar sollte dieses schon lange vorher geschehen, täglich ein Fuß nach dem andern aufgehoben, und mit irgend etwas ganz leise auf dem Hufe herumgeklopfet werden, wodurch es sich in kurzer Zeit daran gewöhnet, nicht nur den erlangten Fuß beym ersten Winke zu reichen, sondern auch sich gerne beschlagen zu lassen.

Das Wallachen der Pferde betreffend, so ist die vortheilhafteste Art die, wenn sie im dritten Jahre verschnitten werden. Geschieht es eher, so verlieren sie an Schönheit, Lebhaftigkeit, Stärke und Dauer. Bey strenger Hitze oder Kälte darf diese Operation nicht unternommen, auch, weil sie viele Behutsamkeit fordert, nur einem geschickten und erfahrenen Manne anvertrauet werden.

Die Füllen bekommen gar oft, aus mancherley Ursachen, einen anhaltenden Durchfall. Diesem zu steuren, bediene man sich folgenden Klystieres:

Man nheme zwey Hände voll Weizenkleye, gieße hierauf ½ Kanne kochendes Wasser, seige es durch, thue 4 Loth Leinöl, ½ Nössel frisch gemolkene Milch und ½ Loth Salpeter hinzu, und spritze es dem Füllen milchwarm ein. Von der Pferdezucht im Grossen ist übrigens der Artickel Stuterey nachzusehen.

Pfersichbaum, Pfirschenbaum, *Amygdalus Persica, L.* ein zum Geschlechte des Mandelbaumes gehöriger Baum, der sich damit unterscheidet, daß seine Frucht einen Apfel vorstellt. Et ist in Asien und Amerika einheimisch. Mancherley Abarten dieses Baumes werden in Gärten und Weinbergen gepflanzet; die edlern Sorten aber in unsern Gärten. Die Eintheilung der Pfersichbäume beruhet auf der verschiedenen Güte und Beschaffenheit der Frucht. Man theilt sie gewöhnlich nach Beschaffenheit der äußeren Haut in **wollichte** oder **glatte.**

Die Franzosen, denen nebst den Engländern die vorzüglichste Ehre der Veredlung dieser Baumfrucht zukommt, unterscheidet sie in männliche, *Pavies*, in welchen das Fleisch an dem Steine anhängt; oder in weibliche, *Peches*, in welchen der Stein lose liegt, und vom Fleische leicht sich absondert. Die Farbe der Fleische ist bald mehr bald weniger roth und gelb. Ihre Größe ist verschieden, von einem kleinen Hühnerey bis zur Größe einer Faust. Sie sind wegen ihres süßsäuerlichen Geschmackes und weichen Fleisches, eine für alle Gaumen beliebte Frucht. Ihre Reifezeit fällt nach Verschiedenheit der Sorten von der zweyten Hälfte des Sommers bis in den Spätherbst. Daß es Zeit sey, sie abzunehmen, wird daran erkannt, wenn sie nur wenig mehr an den Stielen hängen. Diejenigen, die im Munde gleichsam schmelzen, einen Wein- oder auch Muskusgeschmack, dabey eine glatte oder wenig wollichte und dünne Schale haben und einen kleinen Kern

ent-

enthalten, werden am meisten geschätzet. Einige behaupten, die hochstämmige Bäume geben bessere Früchte, andere die Spalierbäume; aber es kommt hier blos auf die Lage, Ort und Gesundheit des Baumes an.

Die Pfirschen werden meistens roh genossen; öfters auch gekocht und in Oefen getrocknet. Sie stehen im Rufe, als ob sie der Gesundheit nachtheilig wären; und das sind sie auch, wenn sie zu häufig genossen werden. Denn sie gehen leicht in Fäulnis, kühlen zu sehr, und erregen öfters Durchfälle. Dieses alles aber mag besonders nur von den weissen und gar zu wäßerigen gelten.

Der Pfirschenbaum wird entweder durch gesteckte Steine oder durch das Okuliren und Pfropfen vermehret und fortgepflanzet. Durch das Stecken der Steine von guten Sorten gewinnet man entweder eben dieselben, oft aber fürtreflichere Abarten, und nur selten schlechtere.

Die Steine werden im ersten Frühjahre, in einen wohl bereiteten und in warmer Lage befindlichen Boden drey bis vier Querfinger tief gestecket. Sie gehen meistens im Anfange des Junius auf, und erreichen oft noch im nämlichen Jahre die Höhe von einem Fuß. Die ins freye Land gebrachten Pfirschenkerne sind freylich vielerley widrigen Zufällen ausgesetzt, z. B. den Mäusen, und einer Art kleiner Tausendfüßler, *Iulus terrestris, L.* Deßwegen ist es rathsam, Kerne edlerer Art in Nelkentöpfe zu stecken, und sie erst, nachdem sie aufgegangen sind, an die gehörige Stelle samt Ballen zu versetzen.

Das bäldere Aufgehen der Kerne wird gar sehr gefördert, wenn mit einer Feile ein Loch in den Stein gemacht wird, wodurch man den Kern

entblößt, und ihm Feuchtigkeit und Kraft zum Keimen verschaft.

Die Pfirschenbäumchen haben ein schnelles Wachsthum, wenn sie in gutem Boden und sonnenreicher Lage stehen. Im dritten Jahre machen sie schon starke Ranken, und im fünften findet man an denen, die in Spaliere gezogen sind, nicht selten schöne Früchte.

Ausser der Anpflanzung aus Steinen kann man durch Pfropfen und Okulieren viel ausrichten. Das Pfropfen empfiehlt sich zwar hier nicht so sehr als bey andern Obstarten, weil viele Versuche mißlingen, und viele gelungene bald wieder zu nichte werden. Desto besser und vortheilhafter ist das Okuliren; nur kommt viel auf die Stämme an, in welche man äugelt. Man bedient sich hierzu der Mandeln- Pflaumen- und aus Kernen erzogenen Kirschenstämme. Die Pflaumenstämmchen will man nicht sehr loben, weil sie Harz erzeugen, welches den Baum ums Leben bringt. Besser sind die aus Kernen erzogenen Mandelbäumchen, besonders, wenn sie im dritten Jahre okuliert werden. Zu hochstämmigen Bäumen taugen sie aber nicht sehr. Die erste Stelle verdienen aber die Pfirschenstämmchen selbst, besonders wenn sie da stehen bleiben dürfen, wo sie aufgewachsen sind, welches ihnen, weil die Wurzeln nicht verletzet worden sind, eine vieljährige Dauer vor andern giebt. Deßwegen sollte es bey Anpflanzung der Pfirschenbäume die erste Regel seyn, daß man die Stämme, auf welchen Pfirschen geäugelt werden, aus Kernen an der nämlichen Stelle erziehe, wo sie für immer bleiben sollen.

Man dünget sie mit altem verfaultem Miste, den man im Herbste um die Wurzeln ausbreitet. Kalte und rauhe Winde können sie nicht leiden. Sie

lieben

lieben die Mittagssonne und Schutz vor der Nordseite. Deßwegen wollen die hochstämmigen nicht allenthalben wohl anschlagen, weil, wenn auch nicht die ganzen Bäume erfrieren, doch die Fruchtbarkeit geringer wird. Die Spalierbäume bedeckt man gewöhnlich im Herbste mit Stroh oder Bastdecken, Fichtenzweigen und dergl. Die Stämme selbst aber mit Stroh einzubinden, ist wegen der Mäuse, die oft viele Bäume verderben, sehr gefährlich. Im Frühjahre, wenn die Blüthen erscheinen wollen, muß alle Bedeckung weichen, jedoch an solchen Abenden, die kalte Nächte vermuthen lassen, wieder herbey geschaffet werden.

Das beste ist, auch diese Bäume von Jugend auf hart zu erziehen, und gar nicht zu bedecken. Denn in ganz kalten Wintern hilft auch die Bedeckung nicht, und man sieht Bäume erfrieren, die mehr mit unserm Klima vertrauet sind.

Das Beschneiden der Pfersichbäume bezieht sich auf folgende Regeln: Jung gepflanzte schneidet man im ersten Jahre bis auf 5 Augen; im zweyten Jahre schneidet man ihn auf eine Schuhlänge etwas mehr oder weniger ein, damit der Baum voller im Holz und stark im Triebe werde. Im dritten stutzet man ihn wenig mehr und die starken Wasseräste gar nicht; denn dadurch werden die Bäume temperirt, und machen bald Fruchtholz. Im vierten Jahre ist des Einkürzens ganz ein Ende; es müßten denn von unten schwache Aeste vorhanden seyn, die man durch Schneiden zu einem stärkern Triebe zwingen wollte.

Wenn ein Baum seine Größe ziemlich hat, und wohl mit Holz versehen ist, taugt der Schnitt nichts mehr. Nur um den zweyten und dritten Ast um den Stamm muß man jederzeit einen kurz halten, damit man überall jung Holz habe. Denn dieses

dient nicht nur zur Zierde, sondern auch zur Fruchtbarkeit, weil das junge Holz die Früchte liefert. Wer also den ganzen Baum im Allgemeinen ausdünnen wollte, würde nie viele Früchte sehen.

Hochstämmige Bäume, die schon gut gezogen sind, beschneidet man gar nicht gerne. Diese stehen am besten in den mittleren Lagen der Weinberge.

Pfersichbäume mit gefüllter Blüthe sind zwar, in Rücksicht auf ihre Schönheit, eine herrliche Gartenzierde, aber wenig oder gar nicht fruchtbar. Aus den Pfirschenkernen werden auch allerley Liqueurs bereitet.

Pflästerer oder **Dammsetzer** heißt derjenige Handwerksmann, welcher die Strasse in den Städten mit Steinen pflastert. Man bedient sich hierzu der Feld- und Kieselsteine, oder nimmt sie aus Steinbrüchen. Die Geschicklichkeit des Pflästerers bestehet in dem Abwägen oder der Erfindung eines schicklichen Abfalls, in einer guten Eintheilung der Steinstrecken und in dem Dammsetzen. Sein sehr einfacher Handwerkszeug bestehet in einer Visirscheibe, der Grundwage, dem Hammer, der Handramme und der Pickelhacke. Die Haupteigenschaften eines guten Steinpflasters sind, daß es eben, vest und zum Abfluß des Wassers geschickt sey. Zu Erreichung dieses Endzwecks muß man dem Damm, sowohl nach der Länge als Breite einen sanften Abfall geben. Sobald also die Strasse gebauet ist, muß man sie mit der Visirscheibe und einigen Stäben der Länge nach wägen. Ein Zoll Gefäll auf 30 Schuhe Länge ist eine Mittelproportion. Die Breite des Dammes richtet sich nach der Breite der Strasse. Da man aber nach der neuern und bessern Art zu pflästern, den Fahrdamm in der Mitte der Strasse und an

beeden

beeden Reihen der Häuser besondere Fußwege anlegt, so muß man eher an diesen als an jenem abbrechen, damit sich auf demselben zween Wägen bequem ausweichen können. Ein schickliches Verhältniß für eine nicht allzulange Strasse ist es, wenn jeder Fußweg 10, und der Fahrdamm 30 Schuhe erhält.

Den Anfang der Arbeit macht man mit der Gosse an einer Seite des Damms. Man untersucht mit der Grundwage, ob sich die eingeschlagenen Pfähle gleich hoch über die Horizontallinie erheben, und bestimmt darnach den Abfall der Gosse oder des Wasserlaufs. Die Gosse setzt man mit zwoen Reihen breiter Steine aus, und zwar so, daß die Steine der einen Reihe mit den Steinen der andern einen stumpfen Winkel machen, der sich einem rechten nähert. So oft ein Stein gesetzt wird, macht der Arbeiter mit der Kelle seines Hammers ein Loch in die Erde, setzt den Stein und treibt ihn mit der Bahn des Hammers hinein. Ist eine Reihe nach der Länge der Strecke gedammt, so rammt er die gesetzten Steine mit der Handramme ein und verebnet die Fugen mit Sand. Ist die erste Gosse eine Strecke gedammt, so trift den Damm selbst die Reihe. Der Pflästerer theilt den Damm in sogenannte Strecken ein, deren äussern Raum er mit zwoen Reihen großer, und den innern mit kleinen Steinen ausfüllt, damit diese von jenen zusammen gehalten werden. Es hängt von der Breite der Strasse ab, wie viel sie solcher Strecken erhalten muß. Der Abfall des Damms auf jeder Seite des in der Mitte liegenden breiten Steins muß 5 bis 8 Zoll betragen, und folglich das Gefäll abermal nach der Breite abgewogen werden. Bey der andern Seite wird auf gleiche Weise verfahren, bis sich etwa zwo Strassen durchschneiden, wo

wo sich ganz natürlich das Regenwasser in den Gossen häufen muß. Diejenige Gosse also, welche den stärksten Abfall hat, muß bey dem Vereinigungspunkte hinlänglich erweitert, mit großen Steinen vierkantig ausgesetzt, mit einer kleinen Brücke bedeckt, und der Anlauf gepflastert werden. Bey dem Pflaster vor den Häusern muß man sein Augenmerk nicht allein nach der Schnur, sondern auch nach den Hausthüren richten, für hinlänglichen Abfall sorgen und deßwegen das Pflaster etwas wölben.

Die Dauerhaftigkeit des Pflasters hängt nicht nur von der Dauerhaftigkeit der Pflastersteine, sondern auch davon ab, daß diese in guten feinen Kies satt gelegt und mit reinem Flußsand wohl ausgefüllt werden.

Die Pflästerer haben die Zunftverfassung der Maurer, halten sich auch meistens zu diesen und sind in einer Stadt selten so zahlreich, daß sie eine besondere Zunft formiren können.

Pflanze, Gewächs wird überhaupt alles genennet, was die Erde entweder selbst erzeugt, oder durch Kunst aus derselben erzeugt wird, und in einem organischen Körper besteht, in welchem eine bewegende Kraft, Saft und Saftgefäße sind, wodurch allerley Früchte und Saamen mit Hülfe der Sonne wachsen und fortgepflanzt werden. Die Pflanzen oder Gewächse kann man überhaupt eintheilen

1) in **Bäume**, (*Arbores*) die aus der Wurzel einen einzelnen hölzernen Stamm treiben.

2) In **Sträucher**, (*Frutices*) die einen vielfachen hölzernen Stamm treiben.

3) In **Stauden**, (*Suffrutices*) die zwar mit harten holzartigen Stämmen versehen sind, aber alle Jahre ausgehen, und im Frühlinge wieder neu aus der Wurzel treiben.

4) In

4) In Kräuter, (*Herbae*) die mit einem zarten saftigen Stamme versehen sind, und nach der Blüthe verderben.

Diese letztere heißt man jährige Pflanzen, (*Plantas annuas*) weil sie nur einen Sommer dauern und im künftigen Jahre wieder aus dem Saamen erzeuget werden müssen, im Gegensatze mit den perennirenden Pflanzen, die ohne gesäet zu werden, alle Jahre wieder aus der Wurzel herfürkommen.

Die Fortpflanzung und Vermehrung der Gewächse geschieht auf verschiedene Art: durch Saamen, Zerreißung der Wurzel, Schößlinge, Aeste oder Schnittlinge, durch Ablaktiren, Senken, Okuliren, Pfropfen u. s. w.

Der Nutzen der Pflanzen ist in der Oekonomie der Natur so weitläuftig und bekannt, daß er kaum erwähnt werden darf. Der Mensch insbesondere wendet die verschiedenen Gewächse auf mancherley Weise zu seiner Speise, zu Arzneyen und anderen Absichten in der Haushaltungskunst an.

Die meisten Pflanzen haben gewisse Theile mit einander gemein, z. B. die Wurzel, den Stamm, die Augen, die Blätter, Blumen, Frucht u. s. w. Einige derselben dienen zur Erhaltung ihres Lebens, und andere zur Fortpflanzung oder Erzeugung neuer Pflanzen.

Der innere Bau der Pflanzen ist viel einfacher als der Thiere ihrer, und dennoch bey allen Bemühungen der berühmtesten Naturforscher uns noch sehr unvollkommen bekannt. So viel wissen wir indessen, daß sie aus vesten und flüßigen Theilen bestehen. Die letzteren sind der Saft. Zu den erstern gehört die Oberhaut, die Rinde, der Splint, das Holz und das Mark. Wenn man Querschnitte in einen Baum oder Strauch macht,

so zeigen sich diese Theile deutlich; bey weichen Gewächsen sind sie schwer zu unterscheiden. Die Oberhaut besteht aus Fasern, die vermittelst einer leimichten oder gallertartigen Feuchtigkeit zu einer Fläche mit einander sind verbunden worden. Unter dieser Oberhaut liegt ein netzförmiges Wesen, dessen Maschen mit einer körnigten Materie angefüllt sind, dieses ist das zellichte Gewebe, welches mit dem bey den Thieren eine Aehnlichkeit hat, und insgemein aus mehreren Schichten zusammen gesetzt ist. Dieses Netz bestehet aus Fasern, welche zwar überhaupt der Länge nach liegen, jedoch netzförmig gegen einander laufen. Das vorhin berührte körnigte Wesen bestehet aus lauter kleinen Blasen, welche Schläuche heißen, und den Pflanzen das leisten, was die Drüsen den Thieren. Aus mehreren Lagen dieses zellichten Gewebes besteht die Rinde. An der einen Seite des zellichten Gewebes von der Rinde werden die Gefäße nach und nach knorplicht, und es bildet sich jährlich daraus eine dichtere Rinde, welche der Splint heißt. Diese Gefäße erhalten im Winter, wenn die Bewegung der Säfte der Pflanzen durch die Kälte beynahe gänzlich unterbrochen wird, eine noch größere Härte, und bilden dadurch eine neue Holzlage, welche mit der Zeit die Dichtigkeit des völlig ausgewachsenen Holzes erhält. Der Splint ist also nichts anderes als die letzte innere Lage der Rinde, welche dieselbe jährlich ablegt. Das Holz entstehet aus dem verhärteten Splinte; und deßwegen kann man an diesen jährlichen Holzlagen das Alter des Holzes bey manchen Gattungen ziemlich sicher erkennen, s. Jahrwuchs.

Das Mark ist dasjenige zellichte Gewebe, welches sich in der Achse des Holzes befindet, und von solchem gleichsam als in einer Röhre eingeschlossen wird. Es zieht seine Nahrung nicht selbst aus der

Wur-

Wurzel, sondern wird durch die Rinde ernähret, welches dadurch bewiesen wird, daß Bäume, die durch einen Zirkelschnitt rings umher um ein Stück Rinde kommen, das Mark nicht mehr ernähren können, sondern abstehen müssen.

Im Gegentheil aber ist bekannt, daß Bäume, die hohl sind, oder krankes Mark haben, dem ungeachtet grünen, blühen und Früchte bringen, ja oft Jahrhunderte hindurch am Leben bleiben.

Die flüßigen Theile der Pflanzen sind **Luft** und **Wasser**. Das Wasser ist aber nicht rein, sondern mit salzigten und öligten Theilen der Dammerde geschwängert, also schon seifenartig, ehe es noch in die Pflanzen eintritt. Darauf wird es von den zartesten Fasern der Wurzeln eingesogen, steigt alsdenn in die Höhe, und wird nach und nach in den eigenen Saft der Pflanze verwandelt. Dieser Saft ist nach Maasgabe der innern Oekonomie jeder Pflanzenart an Farbe, Flüßigkeit u. s. w. sehr verschieden. Und darauf beruht auch der Geschmack der Pflanzen, und die fast jedem Geschlechte eigene Wirkung, vermöge welcher sie stärker oder schwächer, die Gesundheit vergiften, oder wieder herstellen. Nach den einfachen sowohl vesten als flüßigen Theilen der Pflanzen kommen die zusammengesetzten in Betrachtung, deren einige zum Leben dienen, nämlich Wurzel, Stamm und Blätter; andere aber zur Erzeugung und Vermehrung, nämlich Keime, Blumen, Früchte und Saamen. S. die gehörigen Artickel.

Was die Nahrungsmaterie der Pflanzen anbetrift, darüber sind die Naturkündiger noch nicht einig. Einige behaupten, daß es etwas Erdartiges sey, was dieselben nähret; andere aber wollen durch eine Menge übereinstimmender Versuche erweisen, daß das Wasser die wahre Nahrung der Pflanzen

sey.

sey, und die Erde an sich selbst zum Fortkommen der Pflanzen nichts anderes beytrage, als daß sie ihnen einen vesten Boden gebe, worinnen die Wurzeln Schutz gegen die Hitze und andere Gewalt hätten, das Wasser einsauge und solches den Wurzeln mittheile. Weit mehrere andere Versuche und Erfahrungen bürgen dafür, daß kein reines, sondern nur ein solches Wasser die Pflanzen nähren könne, in welchem eine zarte, mit salzichten und ölichten Theilchen verbundene Dammerde sehr fein aufgelöset ist. S. Düngen und Dünger, ingleichem Wachsthum und Pflanzen.

Pflanzen heißt, Bäume aus der Baumschule oder Saamenpflänzlein aus dem Saamenbeete verpflanzen.

Pflanzenbeet nennen die Landleute das Stückchen Landes, worein sie im ersten Frühlinge ihren Weißkohlsaamen gesäet haben.

Pflanzengeschlecht. Die Befruchtung der Pflanzen, die durch die Blumen geschieht (s. Blume) hat die größte Aehnlichkeit mit der von dem Ey bey den Thieren. Bey beyden gehet eine Begattung vor, die fruchtbar macht; deßwegen hat Linnee sein ganzes System darauf gegründet.

Mehrentheils sind die männlichen und weiblichen Werkzeuge der Begattung bey den Pflanzen in einer Blume vereinigt, und dergleichen Blumen heißen **Zwitterblumen**; (*Flores hermaphroditi*) die Pflanzen aber, welche nur allein dergleichen Zwitterblumen herfürbringen, **Zwitterpflanzen.** Bisweilen aber enthalten die Blumen blos die **Staubfäden**, oder blos die **Staubwege**; jene heißen **männliche** Blumen, und diese **weibliche.** Diese männlichen und weiblichen Blumen sitzen entweder auf einer Pflanze zugleich, welche man **Pflanzen mit halb getrennten Geschlechtern** (*Plan-*

(*Plantae androgynae*) nennt; oder auf zwoo verschiedenen Pflanzen mit ganz getrennten Geschlechtern (*Plantae dioicae*) deren eine eine männliche, (*Planta Mas*) die andere eine weibliche Pflanze (*Planta foemina*) heißt, welche beyde aber nur eine Art ausmachen, und aus einerley Saamen zum Vorschein kommen. Bey diesen geschieht die Begattung so, daß der Blumenstaub entweder durch die Schnellkraft der Staubbeutel ausgebreitet, oder durch Wind und Insekten auf die Narben geführet wird.

Es giebt auch Pflanzen, welche Zwitterblumen, und solche mit getrennten Geschlechtern zugleich hervorbringen, und diese heißen Pflanzen mit vermengten Geschlechtern (*Plantae polygamae*). Die zusammengesetzten Blumen sind entweder aus lauter Zwitterblümchen zusammengesetzt; (*Polygama aequalis*) oder in der Mitte der Blume stehen Zwitterblümchen und im Umkreise weibliche Blümchen, (*Polygama spuria*).

Da in diesem Werke bey Bestimmung mancher Pflanzengeschlechter diese Kunstwörter und Ausdrücke öfters vorkommen, so war es nöthig, einige derselben hier kürzlich zu berühren.

Pflanzennahrung, s. Pflanze und Wachsthum der Pflanzen.

Pflanzenreich. Der Inbegrif aller Pflanzen macht das Pflanzenreich aus. Viele von den neuern Botanisten haben geglaubt, daß sich das Pflanzenreich gleichsam von der Natur selbst in sieben Hauptfamilien theile, welche sind: 1) die Schwämme, (*Fungi*) 2) die Aftermoose, (*Algae*) 3) die Moose, (*Musci*) 4) die Farnkräuter, (*Filices*) 5) die Gräser, (*Gramina*) 6) die Palmen, (*Palmae*) 7) die eigentlichen Pflanzen, (*Plantae*).

Pflanzer ist ein Garteninstrument, welches dem Haupte eines Rohres gleich kommt, aber oft 5 bis 6 Schuh lang gemacht wird. An der obern Seite hat es einen Handgrif oder Stiel, an der untern aber mehrere in beliebiger und gleicher Weite von einander abstehende Zähne, mit welchen Löcher in bearbeitetes Erdreich gedrückt werden, Rettige, Erbsen, Bohnen u. d. gl. darein zu stecken, oder auch allerley Pflänzchen zu versetzen.

Pflanzholz, ein ohngefähr etwas über einen Schuh langes, $3\frac{1}{2}$ Zoll dickes und rundes, unten aber zugespitztes Stück Holz, mit welchem allerley Gewächse und Küchenkräuter versetzet werden.

Pflaster heißt ein mit Steinen bedeckter und ausgesetzter Boden auf Strassen und offenen Plätzen, oder auch in Ställen und andern an der Erde befindlichen Gemächern. Weil das Pflaster in Städten und Flecken kostbar zu unterhalten ist, so muß an manchen Orten für Wagen und Pferde etwas entrichtet werden, welches **Pflasterzoll** genennet wird. In den Hofgütern der Landleute würde es in Rücksicht auf ihr Vieh, die Gesundheit und Reinlichkeit von sehr beträchtlichen Vortheilen seyn, wenn sie darauf anträgen, ihre oft Jahr aus Jahr ein sumpfigen und morastigen Höfe durch Steinpflaster verbessern zu lassen.

Von Anlegung der gepflasterten Strassen ist in dem Artikel Pflästerer gehandelt worden.

Pflaster, lat. *Emplastrum*, ein äusserliches, weiches und doch konsistentes, klebrichtes Arzneymittel, welches auf Leinwand oder Leder gestrichen, in allerley Zufällen bey Menschen und Vieh, auf Geschwulsten, Wunden, Geschwüre oder schwache, schmerzende Theile in der Absicht gelegt wird, daß es zertheilen, ziehen, erweichen, heilen, reinigen, stärken und Schmerzen stillen soll. Man macht dergleis

gleichen Pflaster von allerley Fettigkeiten, Wurzeln, Kräutern, Saamen und Pulvern, je nachdem sie zu gewissen Absichten dienen sollen. Man kann in den Apotheken die meisten nothwendigen Pflaster vorfinden, sie würden aber bey Heilung mancher Viehkrankheiten zu kostbar im Ankaufe werden, weßwegen man sie lieber selbst zubereitet, wozu an den gehörigen Orten Vorschriften aufzufinden sind.

Pflastergeld oder **Pflasterzoll** heißt diejenige Abgabe, welche reitende und fahrende Fremde es den meisten Städten bezahlen müssen. Es richtet sich nach der Anzahl der vorgespannten Pferde, ist zu Unterhaltung des Pflasters bestimmt und gehört meistens der Munizipalobrigkeit, welche auch das Pflaster unterhalten muß.

Pflaumenbaum, lat. *Prunus*, fr. *Prunier*, ist ein Baum, welcher sowohl wild als zahm wächst, und das sehr bekannte Obst, die **Pflaumen** trägt. Nebst den Geschlechtskennzeichen, die unter Kirsche abgehandelt sind, unterscheidet sich dieser Baum dadurch von andern, daß die Blumenstiele oft einzeln sitzen, die Blätter lanzetten- und eyförmig zusammengerollt, und die Aeste ohne Dornen sind, (*Prunus Domestica*, *L.*

Die Früchte sind zuweilen von der Größe einer Haselnuß bis zu der eines Eyes anzutreffen. Ihre Farbe ist eben so verschieden, wie auch der Geschmack, der bald süß, bald säuerlicht, bald wässerigt ist. Sie bedecken ein bald rundes, bald längslichtes, beinichtes Körperchen, in welchem ein bitterlicht süßer Kern sitzt.

Auf dem allen beruhen auch die verschiedenen Pflaumenarten. Wir kennen die großen und kleinen Kriecken oder Haferpflaumen, (s. Schlehen) die von Farbe schwärzlich, von Geschmack wässerig und gerrig, und daher wenig geachtet sind; die

großen

großen und kleinen Damascener Pflaumen, die von Damasco in Syrien den Namen haben, sind rund, süß und fleischig, haben einen kleinen Stein und den Vorzug vor allen; die große und kleine ungarische Pflaume, an Farbe schön violblau, wie die vorige, und an Geschmack und andern Eigenschaften mit jener die edelste; die gemeinen runden Pflaumen, an Farbe roth und gelb gemengt; die rothe und gelbe Roßpflaume, größer als alle vorigen; die rothe und gelbe Malonke, Maronke oder Eyerpflaume ist süß und noch größer als die Roßpflaume; die gemeinen wachsgelben Spillinge sind rund, die frühzeitigen etwas größer als die späten; die halb gelb und rothen Spillinge; die kleinen weißen Spillinge. Diese Arten sind sehr gemein. In Frankreich hingegen hat man durch Erziehung aus dem Kern, durch Okuliren und Pfropfen über 150 Varietäten von dieser nützlichen Frucht gewonnen.

Sie wird dem größten Theile nach frisch genossen. Einige Arten, besonders die Spillinge, stehen im Verdachte als der Gesundheit schädlich, weßwegen sie ehehin in ganzen Ländern zum Verkaufe verboten waren, und in manchen Städten bis heute noch nicht verkauft werden dürfen. Man ist aber in neuern Zeiten so weit gegangen, daß man diese Früchte, wenn sie nur wohl zeitig sind, denen, die an der Ruhr selbst darnieder liegen, mit Vortheil zur Speise empfiehlt. Die Damascener und ungarischen Pflaumen (Zwetschgen) trocknet man vorzüglich gerne an der Sonnen oder im Backofen, so daß man sie auf den Winter, oder Jahre, in denen die Pflaumen nicht gerathen, zur Dauerspeise in den Haushaltungen aufbewahren kann. Frankreich treibt einen großen Handel mit getrockneten Pflaumen. Sie werden dort in Fässer eingestampft,

gestampft, und weit und breit versendet. Wer trockene Pflaumen einkauft, muß darauf sehen, daß sie fein groß, rein, schwarz und nicht zu trocken seyen. Die recht schwarzen liebt man mehr, als die gleichsam mit Zucker überzogenen. Eine andere Art, die Pflaumen zu trocknen, und ihnen einen köstlichen Geschmack zu verschaffen, ist die, daß man sie, wenn sie recht zeitig sind, abschälet, die Krone heraus nimmt, dann auf ganz dünne, glatte, spitzig zulaufende Stäblein stecket, und so gelinde am Ofen trocknen lässet, worauf sie platt gedrückt und möglichst dicht in Schachteln gepackt werden. Diese nennt man **Brunellen**. Bey uns kann man indessen keine solche Brunellen erzielen als in Frankreich, woher die besten zu uns kommen; denn dort nimmt man eine ganz besondere Pflaumenart dazu, die man **Katharinenpflaume** nennt, und die die unsrigen an Größe, gelber Farbe und Geschmack weit zurücke läßt.

Ausser besagtem Gebrauche dienen die Pflaumen auch den Brandweinbrennern zu Bereitung eines herrlichen Brandweins.

Der Pflaumenbaum wächst bey uns zahm und wild. Er liebt einen feuchten, mittelmäßig guten Boden. Sonderliche Pflege braucht er nicht; wenn er nur fleißig um die Wurzeln gelüftet und gedünget wird.

Er ist auch leicht fortzupflanzen, und zwar durch Kerne, durch Abnehmung der jungen Brut, die von den Wurzeln der alten Bäume kommt, durch Ablaktiren, Okuliren und Pfropfen auf wilde Pflaumenstämme. Letzteres geschieht am besten im Frühjahre in den Spalt.

Die sicherste Verpflanzung nimmt man vor, so bald das Laub abgefallen ist. Wenn sich viel Flechtenmoos an den Pflaumenbäumen zeigt, so ists ein

Beweis, daß sie entweder Düngers bedürfen, oder krank sind. Auf alle Fälle muß es mit einem wollenen Tuche am Stamme möglichst rein abgerieben werden, weil es der Rinde alle Nahrung aussaugt, die sie dem Baume zuführen will.

Alte Bäume, deren Aeste durch Frost oder andere Ursachen abstehen, soll man nicht alsbald umhauen, sondern die Aeste fast alle abstümmeln; vielleicht schlägt der Stamm, wie es oft geschehen ist, von neuem aus und bildet einen schönen Baum.

Von edleren Pflaumenarten zieht man auch Spalierbäume, die besonders dann, wenn man ihnen in der Mitte eine Krone in die Höhe gehen lässet, im Früchtebringen sehr ergiebig sind. Auch können schöne, daurende und fruchtbare Hecken von den Steinen der ungarischen und Damascener Pflaumen angeleget werden, besonders wenn man sie fleißig unter der Scheere hält. Man verfährt damit, wie mit andern aus dem Saamen erzogenen Hecken, s. Hecke. Die Pflaumensteine verwahrt man zu diesem Zwecke in Sand bis ins kommende Frühjahr, in dem sie sollen gestecket oder gesäet werden.

Das Holz von Pflaumenbäumen, welches hart und schön rothbraun ist, lieben die Drechsler und Tischler ganz vorzüglich.

Pflug heißt das allgemein eingeführte Instrument, womit der Acker gebauet wird. Der Endzweck davon ist, das Erdreich aufzulockern, umzuwenden und das Unkraut zu vertilgen. Der Pflug muß also, nach Beschaffenheit des Bodens, bald stärcker und bald leichter, mehr oder weniger mit Eisen versehen seyn, flach und tief gestellt werden können. Die Pflugeisen müssen scharf und also gestellt werden können, daß sie die Furchen rein abschneiden, und das Streichbret muß also stehen, daß es die

Erde

Erde gut umwendet, welche die Pflugschaare von unten aufhebt.

Man hat sehr vielerley Arten von Pflügen, welche aber immer in der Hauptstruktur zusammen treffen. Beckmann hat in seiner deutschen Landwirthschaft, Th. 1. Hauptst. 2. §. 52. ein vollständiges Verzeichniß aller Schriftsteller und Schriften geliefert, welche die bekannten Arten von Pflügen beschrieben haben, auf welches wir kürzlich verweisen. Wenn man den gewöhnlichsten und vollständigsten Pflug kennt, so kann man die übrigen alle leicht aus blosen Beschreibungen kennen lernen. Wir beschreiben also diesen Pflug etwas umständlich, jedoch ohne Abbildung, weil man allenthalben Gelegenheit hat, einen wirklichen Pflug zu sehen und mit der Beschreibung zu vergleichen.

Das Stück Holz, woraus der ganze Pflug gebauet ist, heißt das Haupt. Dieses wird unten mit einer eisernen Sole belegt, welche man die Hauptsole nennt. Deßgleichen ist auf der Seite, da das Erdreich ausstreicht, das Haupt mit einer Schiene belegt, welche die Seitenschiene heißt. Das breite und vornen spitzig zulaufende Eisen, welches auf das Haupt gelegt wird, heißt die Schaar oder Pflugschaar. Die Haspe, welche durch das Loch der Schaar gehet, heißt der Bolzen, und der breite Nagel, den man durch den Bolzen vorstößt, der Riegel. Das breite Bret an der Seite des Pflugs, daran sich die Ackerschollen legen und umwerfen, nennt man das Streichbret. Das dünne Schieneisen, welches auf das Streichbret geschlagen wird, heißt die Streichschiene. Das dem Streichbret gegenüber aufwärts stehende Bret heißt das Molderbret. Das länglichte Holz, welches unten durch das Pflughaupt und oben durch den Grengel gehet, heißt die Griech: oder Griessäule.

Die zwey langen krummen Hölzer, die von hinten oben hinaus gehen, woran der Ackersmann den Pflug mit der Hand regiert, heißen die Pflugsterzen. Das lange, mit vielen Löchern durchbohrte Holz, welches fast einer Deichsel am Wagen gleicht, wird der Grengel, Gründel oder Pflugbalken genannt. Das lange gerade oder krumme Eisen, welches von dem Grengel herunter, in schiefer Richtung, vor dem Pflug hergehet, um die Erde zu zertheilen, heißt die Sech, Säge oder das Pflugeisen, und in der Mark Brandenburg der Kolter. Die eiserne Kette, welche den Pflug mit seinen Rädern zusammen hält, heißt die Grengelkette. Das vordere Gestell mit 2 Rädern, wodurch der Pflug fortgezogen wird, heißt der Pflugkarren, und der lange Stecken mit einem breiten scharfen Eisen beschlagen, womit man die Schaar und Sech von der sich anhangenden Erde reinigt, der Reutel.

Will man leichtes Erdreich blos umwühlen, so braucht man dazu nur die Schaar, ohne Seche, Streich- und Molderbret. Soll zäher Boden klar und locker gemacht werden, so nimmt man eine oder mehrere scharfe Sechen zu Hülfe. Will man die Erde umwenden, so braucht man noch ein Streichbret, und wenn eine tiefe Furche gezogen, und die Erde zu booden Seiten ausgeworfen werden soll, auch ein Molderbret. Je tiefer die Schaar eingreifen soll, um so weiter entfernt man den Pflugkarren von dem Pfluge. Will man blos die Oberfläche des Bodens abschälen, so muß die Schaar mit dem Grengel ganz paralell laufen. Man nennt den also gestellten Pflug, Schell, oder Schälpflug. Der im Lüneburgischen und Meklenburgischen eingeführte Hanckenpflug ist ein leichter Pflug, ohne Streichbret, Vordergestell und Sech, mit

einem

einem einfachen Sterz. Er dient blos dazu, einen leichten Boden aufzureissen.

Die Brauchbarkeit des Pflugs beruhet vorzüglich auf einem richtigen Verhältnisse seiner Theile, und besonders dürfen die Räder nicht zu niedrig seyn, weil sonsten das angespannte Vieh zu schwer ziehet und wenig ausrichtet. Dieses ist der gemeinste Fehler der Pflüge.

Der Ackersmann hält den Pflug mit den Sterzen nur gerade in der Furche, übrigens muß er durch die gehörige Stellung von selbst so tief eingreifen als man es haben will, und auch in gerader Linie fortgehen. Die im Grengel bevestigte Sech ist ein verstähltes messerförmiges Eisen, welches die Dienste eines Messers vertritt, indem es vor der Schaare her die Furche senkrecht aufschneidet, damit die Schaar um so leichter arbeitet. Die Sech muß nach der Schneideseite und Spitze zu etwas vorwärts gebogen seyn, weil sie alsdann besser einschneidet, als wenn die Klinge allzu gerade gerichtet ist. Sie darf nicht ganz so tief herunter gehen als die Schneide der Schaare selbst, sondern kann $1\frac{1}{2}$ Zoll höher stehen. Wenn sie nur die obere zähe Schwarte des Ackers durchschneidet, so ist es schon genug. Hingegen ist es schlechterdings nothwendig, daß die Spitze der Sech mit der Spitze der Molderseite der Schaar in gerader Linie stehe, welche akkurate Richtung man ihr in dem Sechloch des Grengels durch die Keile giebt. Ist die Sech falsch gerichtet, so kann die Schaar unmöglich ihre Dienste gut machen. Stehet erstere zu weit links ab, so durchschneidet sie ein breiteres, und wenn sie zu weit rechts stehet, ein schmaleres Stück als die Schaar unterfassen kann, und diese muß, zum Nachtheil des Geschirrs und Zugviehes, mit Gewalt ausbrechen. Wenn man die Schaar für sich allein auf den

Boden legt, so muß ihre Spitze mit dem Schneideende in einer horizontalen Fläche aufliegen, doch also, daß die vordere Spitze um etwas unmerkliches in die Höhe gehe, wenn sie gut gerichtet seyn soll. Ist die vordere Spitze unter sich gebogen, so wühlt sie in die Tiefe, und weil das Pflughaupt alsdann nicht gehörig auswenden kann, so muß es vornen einsinken, und sich hinten in die Höhe geben. Man sagt alsdann: der Pflug gehe auf dem Kopfe. Der Acker siehet aus, als ob ihn die Schweine umgebrochen hätten, und man nennt diese Fehler Sauen- oder Hasennester. Ein verständiger Ackersmann kann sich zwar mit Keilen etwas helfen, aber doch nicht ganz. Uebrigens kommt auch viel auf das Anschlagen der Schaar an, indem die Molderseite derselben vornämlich mit der Molderseite des Pflughaupts paralell laufen muß. Gehet sie auf dieser Seite zu weit über das Pflughaupt über, so greift sie seitwärts zu weit in den Acker ein, und kann hernach nicht gehörig aufwenden; stehet sie aber zu weit einwärts, so drängt sie die Molderseite des Pflugs zu weit von dem Acker ab. Das Pflughaupt muß platt und eben ausgearbeitet, und hinten hinaus in der Länge und Breite wohl proportionirt seyn. Ein allzulanges erschwert den Zug sehr; ein allzubreites klemmt in der Furche sehr ein; ein kurzes und zugleich breites Haupt wendet die Fuhre zu geschwinde. Die Griessäule ist ein Hauptstück des Pflugs. Wenn der Pflug gerade aufstehet, muß sie perpendikulär in die Höhe stehen, indem man nach ihrer Richtung auf die Richtung des ganzen Pflugs abzunehmen pflegt. Bey ihrer Einzapfung in das Pflughaupt muß von letzterm an der Molderseite des Griessäulenlochs weder zu viel noch zu wenig Holz stehen bleiben, sondern das ganze Pflughaupt auf dieser Seite von

dem übergehenden Holze der Griessäule nur akkurat bedeckt werden. Im ersten Fall, und wenn die Griessäule in der Mitte stünde, würde der Pflug reiten, das ist: schief und ungewiß gehen, und immer zur rechten Hand ausbrechen wollen; im andern Fall aber, und wenn die Griessäule über das Haupt zur Seite überragen sollte, würde selbige immer an den Acker anstreichen. Das Streichbret, welches die Furche abstreicht, wird in die Griessäule eingefälzt, und angenagelt; auch das Einsetzen der Erde zu verhindern, über der Fuge mit einer glatten eisernen Schiene bedeckt und bevestigt. Es muß ganz genau auf das Pflughaupt aufgepaßt seyn. Daß man, um tief oder flach pflügen, den Pflugkarren, mittels der Grengelkette, weiter vor- oder rückwärs setzen müsse, wurde oben schon errinnert; damit allein aber ist es noch nicht ausgemacht. Man kann zwar dadurch den Pflug zum tiefen oder seichten Eingreifen bringen, wenn man es aber nur in etwas versiehet, so gehet derselbe entweder auf dem Kopf, oder Schaar und Sech heben gar aus und gehen über das Erdreich hin. Man muß also durch die Keile zu Hülfe kommen. Es sind nämlich in der linken Stürze, in dem Loche, wodurch der Grindel gehet, zween Keile, wodurch man ihn tiefer oder seichter stellen kann. Die Hauptregel dabey ist in beeden Fällen, daß der Pflug allezeit mit dem Haupte gleich aufstehen und die Griessäule gerade in die Höhe gerichtet seyn muß. Diese Stellung muß durch die Keile erhalten werden. Da der oberste derselben von innen hinaus, der untere aber von aussen hinein gehet, so ist sehr begreiflich, daß wenn man den obersten zurück und den untern hineinein treibt, der Grindelbaum hinten hoch und vornen tief zu liegen komme, und so auch umgekehrt.

Will aber dieses noch nicht genug helfen, so kann man die Keile verwechseln, oder gar beede Keile zusammen ober oder unter dem Baum einander entgegen keilen, wodurch der Pflug gar bald die verlangte Richtung erhalten wird. Aus dem Pflug-gestelle gehet vornen eine kurze Deichsel krumm aufwärts in die Höhe, welche die Pflugzunge heißt. Von der Pflugzunge bis an das Pfluggestell gehet ein krummes Holz mit Löchern, in Gestalt einer Schiene, welches die Leyer heißt und zur Stellung des Pflugs dient. Dadurch wird nämlich der Pflug entweder an die Furche an, oder von derselben abgehalten. Wo die Leyer nicht üblich ist, muß man sich mit Keilen in dem Loche der Pflugzunge zu helfen suchen. Dieses ist aber sehr beschwerlich und langweilig, statt dessen bey der Leyer die ganze Sache durch Fortsteckung des Leyernagels augenblicklich geschehen ist.

Von dem Borrischen Pfluge ist der Artikel Borrische Maschine nachzusehen.

Pflugdienst heißt derjenige Dienst, wenn ein Unterthan seinem Gutsherrn eine gewisse Anzahl Aecker zur Frohn pflügen muß. Diese Art von Diensten ist unter den ungemessenen Diensten nicht begriffen, sondern muß aus Verträgen oder dem Herkommen erwiesen werden.

Pflügen heißt den Acker mit dem Pflug umreißen, also zur Aufnahme des Saamens geschickt machen. Zur Wintersaat soll man das Feld, wo möglich, viermal pflügen, nämlich 1) braachen, 2) wenden, 3) rühren oder auftreiben, 4) zur Saat pflügen, s. diese Art. Wenn man ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat ackern kann, so pflüge man es im äussersten Nothfalle nur zweymal, nämlich wenn man gebraacht hat, läßt mans bald darauf wohl eineggen, weil ein gutes Eggen besser ist als

ein

ein schlechtes Ackern. Drey Wochen darauf pflüge man es desto tiefer, und säe bald, besonders, wenn dem Acker Kräfte und Dünger mangeln. Je öfter Aecker, die nicht lehmigt sind, gearbeitet werden, desto besser ist es. Schlammichte, lehmoder thonigte Felder darf man nicht klar pflügen, denn Platzregen und Nässe machen solche Felder zu einer vesten Tenne und ersticken die Saat; sind sie aber gröber geackert, so werden die Früchte immer Luft und Gedeyhen haben.

Zur Sommersaat pflügt man drey- oder auch nur zweymal, nämlich 1) stürzen oder stoppeln, 2) rühren, 3) zur Saat pflügen. Die feuchten Aecker pflüge man an warmen, die trockenen und sandigen aber an feuchten Tagen. Wenn oft gepflügt wird, ist es fast so gut als gedüngt, und hilft herrlich zur Fruchtbarkeit, weil die Erde dadurch geschickt wird, die allen Pflanzen zur Nahrung und Wachsthum nützlichen Dünste aufzunehmen.

Wenn man beym Braachen den Pflug an der Seite des Beets ansetzt, und folglich alle Furchen nach der Wasserfurche zu vom Mittelrücken abwärts geworfen werden, so daß zuletzt auf dem Mittelrücken eine tiefe Furche liegen bleibt, so nennt man dieses **Auseinanderpflügen.** Setzt man den Pflug hingegen auf dem Mittelrücken des Beets an, so daß alle Furchen gegen den Mittelrücken geworfen werden, so heißt es **Zusammenpflügen.**

Beym viermaligen Pflügen des Feldes wird solches beym Braachen auseinander, beym Wenden zusammen, beym Rühren oder dritten Pflügen wieder auseinander, und endlich zur Saat wieder zusammengepflügt.

Auf die Frage: soll man tief oder flach pflügen, läßt sich nicht allgemein antworten, indem es auf die Beschaffenheit des Bodens und auf die Arbeit

selbst ankommt, z. B. ob man braachet, rühret u. s. w. Ueberhaupt kann man so viel behaupten, daß es besser ist, etwas zu tief als zu flach pflügen. Durch tieferes Pflügen wird ja der Acker lockerer, und die Saat kann mit den Wurzeln tiefer gehen und mehrere Nahrungsstoffe sammlen, als wenn kaum etliche Zolle lockerer Boden vorhanden wäre, unter welchem alles steinvest ist. Indessen kann doch ein bisher flach gepflügtes Feld nicht auf einmal tief gearbeitet werden, sonst würde man die unfruchtbare Erde in die Höhe bringen und die gute vertilgen. Bey solchen Feldern muß das tiefe Pflügen neben gutem Dünger alle Jahre ein wenig, also stufenweise zu Stande gebracht werden. Ist sogar in manchen Feldern die gute Erde sehr seicht und unter ihr Kies, Sand, Thon und dergleichen, so darf man nie tiefer pflügen, weil sonst alles verdorben wird. Kann sich aber jemand auf die Kräfte seines Ackers verlassen, so wird er ihn nie ohne Nutzen tief arbeiten.

Bey der Braache soll man tief pflügen, denn so wie dieselbe zum erstenmal umgebrochen wird, kann sie allzeit umgebrochen werden, nie aber kann man den Pflug in der Folge tiefer eintreiben, als die erste Furche gegangen. Diese ersten Furchen sollen auch schmal gepflüget werden.

Wo der Pflug heraus fährt, oder wie man sagt, **ausschropft, Balken stehen läßt**, muß er zurückgezogen, und die Stelle nachgehohlet werden. Dieses geschiehet oft, wenn der Boden zu vest ist, und Steine oder Wurzeln vor den Pflug kommen. Der stehen bleibende Balken würde hart und unfruchtbar werden.

Wenn die Beete zu flach sind, und das Regenwasser nicht gerne abläuft, so müssen sie zweymal zusammen gepflügt werden, damit der Mittelrücken

desto höher werde. Wie tief ein Acker zu pflügen sey, muß ein jeder nach Beschaffenheit des Bodens zu beurtheilen wissen. Um jedoch einiger massen etwas zur Vorschrift anzugeben, mögen folgende Regeln dienen:

1) In lehmichtem starkem Acker darf man nicht so tief ackern. Eine Furche von 3 bis 4 Zoll ist tief genug.

2) In sandigtem Boden, der hoch und für Nässe sicher ist, darf man auch nicht tief pflügen, weil es nur den Quecken Gelegenheit giebt, lang zu wurzeln. Je mehr die Quecke in sandichtem Boden locker und aufgepflügt ist, desto mehr wächst sie.

3) Nasser Boden, der dadurch kenntlich ist, daß er immer nässer aussieht als ein anderer, muß tief gepflüget werden, damit sich die Feuchtigkeit nach den Furchen ziehe, und das Beet durch Luft und Sonne trocken und fruchtbar werde.

4) Schwarzer Lohboden, oder der mit kleinem wässerichtem Sande vermischt ist, wie die meisten Heiden oder Buschäcker zu seyn pflegen, muß auch tief gepflügt werden, weil er die Nässe bald annimmt. Man pflügt ihn deßwegen mehr als einmal so tief, als den lehmichten, damit der Regen desto geschwinder von der Oberfläche abziehen könne.

Wer Frohndienste hat, oder für Bezahlung ackern läßt, muß allerdings aufs Pflügen Acht haben, weil es sonst, um das Vieh zu schonen, zu seicht geschieht.

Zuletzt ist noch zu erinnern, daß man schwere Böden nie ackere, wenn es sehr naß ist, sonst schmiert sich das Erdreich zusammen und wird nie locker. Jedes durchs Unkraut grün gewordene Feld darf auch nicht bey feuchter Witterung gepflüget werden, sondern bey heißem Sonnenscheine, der das Unkraut sehr schnell welken und verderben macht.

Pflugrecht ist gewöhnlich bey Bestandgütern, die nach der Wintersaat schließen, diejenige Vergütung, die der neue Beständner an den, der den Bestand verläßt, für das Besäen und Pflügen der Felder entrichten muß. Bey den meisten Bestandgütern ist es indessen so eingerichtet, daß jeder Besitzer sie so wieder verlassen muß, wie er sie angetreten hat, so daß also in diesem Falle kein Pflugrecht statt findet.

Pflugschaar ist ein hinten breites, und vorne spitzig zulaufendes, in der Mitte offenes Eisen, welches an das Haupt des Pfluges gesteckt wird, um die Erdschollen damit umzuwerfen. Die Pflugschaar sollte eigentlich stark mit Stahl belegt seyn; denn so schneidet sie lieber, braucht nicht so oft geschärft zu werden, auch hängt sich die Erde nicht so leicht an.

Pflugsech ist ein langes, vorn etwas gekrümmtes, und an der einen Seite geschärftes Eisen, in der Form eines Messers, welches unter sich in den Grengel oder Pflugbalken veste eingekeilet ist, damit es im Pflügen das Erdreich von einander scheide, und der Pflugschaar leichtere Arbeit mache. Es heißt sonst auch Pflugeisen.

Pfosten sind 3 bis 4 Zoll starke, und dabey lange eichene oder kieferne, auf Bretterart geschnittene Holzstücke, die in einer Haushaltung zu mancherley Nutzen dienen, und von Tischlern und Zimmerleuten verarbeitet werden. Wer sie nicht selbst auf einer Schneidmühle von eigenen Blöcken besorgt, muß die eichenen schuhweise, und die kiefernen stückweise aufkaufen, und im Falle sie bald verarbeitet werden sollten, darauf sehen, daß er ausgetrocknete zu erhalten suche.

Pfropf ist überhaupt ein Stöpsel, den man in ein Loch steckt oder treibt, er sey nun Holz, Werg, Papier

pier oder dergleichen, z. B. auf Krüge, Flaschen, Flinten u. s. w. Die besten und gewönhlichsten sind von Pantoffelholze, wovon dieses Wort nachzusehen ist.

Pfropfen heißen die Zimmerleute diejenige Arbeit, wenn sie an eine stehende Säule oder anderes Holz, welches an einem Ende schadhaft geworden, ein frisches Stück, statt des verdorbenen, dergestalt anpassen, auch beyde Theile mit Nägeln also verbinden und bevestigen, daß sie an allen Seiten gleiche Stärke haben, und als ein ganzes Stück aneinander halten.

Pfropfen, Pelzen, Impfen ist bey der Baumzucht diejenige Arbeit, durch welche ein wilder Stamm, der im Walde oder in der Baumschule aufgewachsen ist, vermöge der Verbindung mit dem Zweige einer guten Obstart, (s. Pfropfreis) in den Stand gesetzt wird, brauchbare und edle Früchte zu tragen.

Es könnten hier gar mancherley Arten zu pfropfen berühret werden. Da aber viele derselben auf ein bloses Spielwerk hinaus laufen, so wollen wir für solche, die die Oekonomie mit Nutzen zu treiben suchen, auch nur die bequemsten und nützlichsten Arten anführen; und zwar 1) **das Pfropfen in den Spalt**, 2) **in die Krone.**

Das Pfropfen in den Spalt geschieht sowohl bey alten als jungen Bäumen. Die jungen dürfen jedoch nicht weniger als eines Daumens dick, und die alten dürfen nicht so dick oder alt seyn, daß sie sich nicht gut spalten lassen, bey welchem Umstande sie selten fortkommen werden.

Die gewöhnliche Zeit ist vom Ende des Februars, falls es die Witterung erlauben sollte, bis die Bäume Saft zu bekommen anfangen. Wenn man nun pfropfen will, so untersucht man zuerst den Baum,

ob derselbe an dem Orte, wo man die Reiser einsetzen will, fein glatt ist; alsdenn umfaßt man diesen Ort mit der linken Hand, und schneidet den Stamm mit der Baumsäge beynahe ganz durch, so daß nur noch die Rinde beyde durch den Schnitt getrennte Theile verbindet, die dann mit einem scharfen Messer vollends durchschnitten wird, damit sie durch die Säge nicht verletzet werde. Die durch die Säge rauh gewordene Oberfläche muß mit einem guten Messer möglichst glatt geschnitten werden.

Wenn der Baum oder Ast so stark ist, daß man zwey oder mehrere Reiser darauf setzen kann, so geschiehet der Schnitt gerade durch; ist er aber so schwach, daß er nur zu einem Reise taugt, so muß der Schnitt schräge, ohngefähr wie ein Rehfuß gemacht werden. Junge Bäume, die etwa zwey bis drey Jahre in der Baumschule gestanden, schneidet man 8 bis 10 Zolle hoch von der Erde ab.

Ist dieses geschehen, so setzt man das Pfropfmesser auf die Mitte des Stammes, und schlägt es mit einem hölzernen Hammer so weit hinein, bis der Stamm einen Spalt erhält, worauf alsdann ein kleiner hölzerner Keil so tief in den Spalt gebracht wird, daß das Einsetzen der Pfropfreiser bequem werde. Die Reiser selbst werden so zubereitet: Man macht auf zwey gegeneinander über stehenden Seiten des Pfropfreises zwey Einschnitte ohngefähr einen Messerrücken dick und einen Zoll lang. Hierauf fährt man mit dem Messer schräge herunter, damit das untere Ende die Form eines Keils erhalte, wobey jedoch fleißig zu beobachten ist, daß die Rinde des Reises, welche nach aussen kommt, nicht beschädiget werde; widrigenfalls müßte ein neues Reis zugerichtet werden. Die Rinde von der andern Seite des Reises, die in den Spalt hinein kommt, kann ganz weggeschnitten werden.

Die

Die also zubereiten Reiser werden dergestalt in den Spalt gesetzt, daß die grüne Rinde des Reises und des Stammes genau zusammen passen, wie auch daß die in die Reiser gemachten Einschnitte genau auf der glatten Oberfläche des Stammes ruhen.

Wenn die Reiser so eingesetzt sind, wird der Keil behutsam heraus gezogen; denn wenn sie verrückt würden, so müßte er nochmals hinein getrieben, und die Reiser berichtiget werden. Damit nun Sonne, Luft und Nässe die Hofnung des Gedeyhens nicht vereitlen, so wird sowohl der Stamm, da wo er abgeschnitten ist, als auch die etwa 3 bis 4 Augen lange Pfropfreiser an ihrem obern Ende gut mit Pfropfwachs verwahret, über welches allenfalls auch noch etwas mit Lehm bestrichene Leinwand kann geleget werden.

Ist der Baum oder Ast nicht stark genug, das eingesetzte Reis vest einzupressen, so muß ein Bast oder Weidenband darum gebunden werden. Finden sich im Spalte Fasern, so werden sie, ehe das Reis eingebracht wird, sauber heraus geschnitten. Ist die Stärke des Baumes von der Beschaffenheit, daß vier Reiser darauf gesetzt werden können, so wird der Spalt über das Kreuz gemacht. Beym Spalten selbst darf man sich nicht daran kehren, wenn das Mark des Baumes verletzet werden sollte; denn dieses bringt keinen Schaden, wenn das übrige nach Vorschrift besorget ist.

Das Pfropfen in die Krone unternimmt man nur bey alten Bäumen, welche sich nicht gut und gerne spalten lassen. Es geschiehet erst im Monat May, wohin die Pfropfreiser gut verwahret werden müssen.

Der hierzu bestimmte Baum wird ohngefähr dritehalb oder drey Ellen hoch über der Erde gerade

durch

durch abgeschnitten, und der Schnitt glatt gemacht. Ist dieses geschehen, so muß der Stamm oben, wo die Reiser hinkommen sollen, mit einem Weiden- oder Bastbande, jedoch nicht zu vest, umbunden werden. Denn werden die Pfropfreiser von einer Seite schräge herunter einen Zoll lang zugespitzt, doch so, daß auf der einen Seite die Rinde, die an die Rinde des Baumes anschliessen muß, nicht verletzet werde. Sind die Reiser so zubereitet, so nimmt man ein glattes hölzernes, beinernes oder stählernes Keilchen zur Hand, treibt es mit einem leichten Hammer behutsam zwischen das Holz und die Rinde des Stammes, so daß die Rinde nicht aufspringt; zieht denn das Keilchen aus dem gemachten Loche, und steckt das Pfropfreis so in dieses Loch, daß es mit dem im Anfange des Schnittes gemachten Absatze gut auf dem Stamme aufsitze. Auf solche Weise kann man alle drey Querfinger breit um dem Stamm herum ein Reis einsetzen. Wenn man mit dieser Arbeit fertig ist, wird der Stamm und die ebenfalls fünf Augen langen Pfropfreiser mit Baumwachs wohl verwahrt. Bey Birnen und Aepfeln taugt diese Art zu pfropfen besser als beym Steinobste. Die Pferschenbäume sind überhaupt in keinem Falle mit Vortheil zu pfropfen, sondern besser zu okuliren. Siehe auch Ablaktiren und Okuliren.

Pfropfinstrumente sind diejenigen Werkzeuge, die zum Pfropfen gehören. Wer jährlich eine große Menge Bäume pfropfet, braucht wohl eine größere Menge Werkzeuge und Bequemlichkeit, als derjenige, der nur wenige Bäume veredlen will. Ich will nur die nothwendigsten hieher setzen, und die, die leicht selbst errathen werden können, eines jeden Gedanken überlassen. Zum Pfropfen gehört also: 1) Eine feine recht starke Stichsäge. 2) Ein

scharfes, starkes Gartenmesser, oder sogenannte Hippe. 3) Ein Okulirmesser, welches hinten am Hefte einen beinernen Falz hat. 4) Ein scharfes Messer ohne Heft, gehörig zum Einschlagen des Spaltes. 5) Ein hölzerner Hammer zum Einschlagen des Messers in den Spalt. 6) Hölzerne Keile, die den Spalt öfnen, bis die Pfropfreiser in der gehörigen Lage sind. 7) Beinerne, stählerne oder von glattem hartem Holze verfertigte Spaltkeile, beym Pfropfen in die Krone das Holz von der Rinde zu trennen. 8) Gutes Pfropfwachs. 9) Bast oder Weidenbänder.

Pfropfreiser, Pfropfzweige, diejenigen Zweige eines fruchtbaren Baumes, welche auf wilde Stämme gesetzet werden, um sie zu veredlen, erfordern, wenn auch aller Aberglaube bey Seite gesetzt wird, viele Behutsamkeit in der Behandlung. Sie müssen jährigen Wuchses, zeitigen Holzes und von solchen Bäumen geschnitten worden seyn, die weder Krebs, Kröpfe, Brand oder anderweitigen Schaden haben, und schon öfters fruchtbar gewesen sind; wiewohl ich Beyspiele kenne, daß selbst von unfruchtbaren Bäumen genommene Pfropfreiser, auf andere Stämme gesetzet, den herlichsten Erfolg bewiesen haben. Die Zeit, sie zu brechen oder zu schneiden, ist im Monat Februar, oder überhaupt die Zeit, wo noch kein Saft in die Bäume getreten ist. Man breche sie in der Stärke einer Federspule, von der Mittagsseite und dem Gipfel des Baumes, und hüte sich, an solche zu gerathen, die Blüthe-knospen haben, weil diese nicht fortkommen, und bald wieder absterben. Sie unterscheiden sich von den Laubknospen dadurch, daß sie dicker sind, und dicht beysammen stehen. Damit nun die gebrochenen Reiser nicht verderben, werden sie im Garten an eine gegen Mitternacht gelegnene Wand mit dem

untersten Ende zwey Zolle tief in die Erde eingelegt, bis zur Zeit des Gebrauches. Wenn jemand Reiser von entlegenen Orten her erhält, die etwas welk und trocken zu seyn scheinen, so kann ihnen dadurch geholfen werden, wenn sie einen Tag lang in frisches Wasser geweicht, und dann, wie oben gesagt wurde, in Erde gelegt werden. Das beste Erhaltungsmittel bey weiter Versendung ist dieses, daß man sie in feuchtes Moos wickle, oder die unteren Ende in Aepfel, Rüben u. d. gl. stecke.

Pfropfwachs ist dasjenige, dessen man sich nach oben, unter **Pfropfen**, gemeldeter Weise bedienet. Man hat gar vielerley Arten, diese Salbe oder Wachs zu bereiten. Eine sehr vortheilhafte ist folgende: Man nimmt gelbes Wachs ½ Pf. Harz ½ Pf. 12 Loth Terpentin, Myrrhen und Aloe, jedes 1 Quintlein. Man läßt alles über gelindem Feuer zergehen, rührt es wohl durcheinander, bis es etwas kalt wird, und macht alsdenn beliebig große Stangen daraus.

Eine andere Art Baumwachs kann sich der weniger Wohlhabende aus folgendem sehr leicht und wohlfeil zubereiten: Man nimmt guten frischen Lehm, weichen Kuhmist, und recht klein geschnittenes Heu, knetet es wohl durcheinander, und bestreicht alsdenn damit den Ort, wo das Pfropfreis ist aufgesetzt worden.

Pfuhl, Pfulben heißt unter den Stücken, welche ein vollständiges Gebette ausmachen, dasjenige Bette, welches die Breite eines Kopfküssens, und dabey die doppelte Länge desselben hat.

Pfund, lat. *Libra*, fr. *Livre*, ein Gewicht und die Einheit, nach welcher alle große Gewichte, als der Stein, das Lißpfund, der Centner, das Schiffspfund u. s. w. zusammen gesetzt sind. Die Pfunde selbst sind dergestalt voneinander unterschieden, daß

fast

fast jedes Land, oft jede Stadt ihr eigenes Pfund hat (s. Gewicht). Deßwegen werden bald 100, bald 104, bald 110, ja 112 Pf. auf einen Centner gerechnet. An manchen Orten bedient man sich zweyerley Gewichte, wovon das schwerere das Fleischgewicht, das leichtere aber das Kramergewicht heißt. Alle Lasten und Besrachtungen zu Lande, wie auch Eisen, Kupfer und dergl. werden nach schwerem oder Fleischgewichte gerechnet, so daß 110 Pfund auf einen Centner gehen. Allerley Materialien hingegen, z. B. Spezereywaaren, Seide, Wolle, Flachs, Federn u. s. w. kauft man nach leichtem oder Kramergewicht, wo nur 100 Pfund auf einen Centner gehen. Der fünfte Theil eines Centners, bey schwerem Gewichte 22, bey leichtem aber 20 Pfunde, heißt ein Stein. Nach dem Unterschiede der Waaren und Oerter machen 280, 300 bis 400 Pf. ein sogenanntes Schiffspfund.

Ein Pfund gemeiner Art hat 16 Unzen oder 32 Lt. ein Loth 4 Quentchen, ein Quentchen 4 Pfenniggewicht, 1 Pfenniggewicht zwey Hellergewicht.

Ein Pfund Apothekergewicht hat 12 Unzen oder 24 Loth, das Loth 4 Drachmen, die Drachme oder Quentchen 3 Skrupel, der Skrupel 20 Gran.

Ein Pfund nach Gold- und Silbergewichte hält 2 Mark, ein Mark 8 Unzen oder 16 Loth, ein Loth 6 Gran, ein Gran 3 Grän, oder man theilt die Mark auch in 24 Karath, und ein Karath hat 4 Gran.

Pfund ist endlich eine erdichtete Rechenmünze, nach welcher man in verschiedenen Städten und Ländern die Geldsummen zu bestimmen pflegt. Diese Münzrechnung ist aber sehr verschieden, z. B. ein Pfund flämisch ist eine Rechenmünze, deren man sich in Holland, Brabant, Flandern u. s. w. im

Handel bedient, und gilt daselbst 6 holländische Gulden oder 120 Stüver Current, welches nach unserem schweren Gelde 3 Thaler 6 bis 8 Groschen beträgt. Ein **Pfund Sterlinge** ist eine englische Rechenmünze, die nach unserem Gelde 5 Thaler und 6 bis 12 Groschen, oder nach dem vier und zwanzig Guldenfuß 9 fl. 54 kr. gilt.

Pfuscher heißen bey einer Kunst oder Handwerk solche Leute, welche keine gründliche Wissenschaft davon besitzen, sie auch nicht auf dem ordentlichen Wege erlernet haben, demohngeachtet aber dieselbe öffentlich oder heimlich treiben, und daher, weil sie sich ihre schlechte Arbeit geringer bezahlen lassen, den ordentlichen Meistern, die doch ihre bürgerlichen Lasten tragen sollen, Abbruch an der Nahrung thun. Freylich giebt es gar oft Pfuscher, die geschickter und viel brauchbarer sind, als viele andere, die handwerksmäsig aus- und eingeschrieben, Gesellen und Meister geworden sind; eine wohl eingerichtete Polizey wird indessen jederzeit Rücksicht darauf nehmen, aller Unordnung vorzubeugen, und die Rechte zunftmäsiger Handwerksleute möglichst in den Schutz zu nehmen, so lange sie den schädlichen Zunftzwang nicht ganz aufheben kann.

Phiole oder **Fiole**, lat. *Phiola*, fr. *Phiole*, ein gläsernes kugelrundes Gefäs mit einem langen engen Halse, engem Mundloche und weitem Bauche, welches zu unterschiedenen chymischen Verrichtungen benutzet wird.

Physiokratisches System, Oekonomistisches System nennt man dasjenige System der Staatskunst, welches eine allgemeine Handels- und Gewerbfreyheit, die Aufhebung aller Frohndienste und aller Auflagen gegen die Einführung der einzigen Auflage auf den reinen Ertrag der Grundstücke zum Grund der Wohlfahrt aller Staaten an-

angiebt. Der Erfinder dieses Systems ist Franz *Quesnay*, königlich französischer Leibarzt, der im Jahr 1774. starb. Seine Schriften hievon sind *Tableau économique*, *Maximes generales du Gouvernement économique*. Nach ihm hat es der *Marquis de Mirabeau* vorzüglich in der *Theorie des Impots* und in der *Explication du Tableau économique*, und unter den deutschen Schlettwein in der wichtigsten Angelegenheit für das Publikum, und in dem Archiv für den Menschen und Bürger, Iselin in dem Versuch über die gesellige Ordnung, Basel 1773. und in den Ephemeriden der Menschheit, vorzüglich aber der Hessenkasselische Hauptmann *Mauvillon* in seinen physiokratischen Briefen, Braunschw. 1780. am vollständigsten und deutlichsten vorgetragen.

Theils ganz und theils nur nach einigen Theilen haben es widerlegt: Strelin in der Einleitung in die Lehre von Auflagen, Nördlingen 1778. Dohm im deutschen Museum, Oktober 1778. B. 2. S. 289. Pfeiffer in dem Antiphysiokraten, Frankf. 1780. und Schmohl in der Sammlung von Aufsätzen für Freunde der Staats- und Kameralwissenschaft. Leipz. 1781 unter der Rubrik: Antiphisiokratische Briefe.

Die Handlungs- und Gewerbfreyheit läßt sich am ersten vertheidigen und in einzelnen Staaten einführen. Zwar berufen sich die Antiphysiokraten darauf, diese Freyheit gründe sich auf die natürliche Freyheit des Menschen, die mit Errichtung eines jeden Staats von selbst aufhöre und in keinem derselben statt finden könne; allein diese Einwendung ist um so unbedeutender, als die Physiokraten klar genug zeigen, daß sie zur Wohlfahrt der jetzt bestehenden Staaten nicht nur führe, sondern dazu selbst nothwendig seye. Die einzige Auflage auf

den reinen Ertrag der Grundstücke ist und bleibt zwar so lange unanwendbar, als nicht alle Staaten in der ganzen Welt das physiokratische System zugleich annehmen; allein sie kann doch nachgeahmt und dadurch jedes Finanzsystem zum Wohl des Staats simplifizirt werden. S. Strelins Vorschlag zu einer Universalauflage. Nördlingen 1790.

Selbst die Gegner dieses Systems läugnen nicht, daß die Grundsätze der Physiokraten viel Gutes enthalten, und gewiß wäre es auch eine vor dem Richterstuhle des gesunden Menschenverstandes keines Ablasses fähige Sünde, blos darum, weil manche derselben nicht anwendbar sind, die übrigen erhabenen, zur Ehre der Menschheit gereichenden Lehren dieser Schule verwerfen zu wollen.

Piaster, fr. *Piastre*, ital. und span. *Piastra*, eine Silbermünze, die zuerst nur allein in Spanien geschlagen wurde, nun aber auch in verschiedenen andern Ländern geprägt wird. Von den spanischen Piastern hat man 4 Gattungen, nämlich die Sevilianischen und die Segovischen, welche in Spanien selbsten geprägt werden; die peruvianischen, welche in Potosi geschlagen werden und von ihrem Gepräge, welches auf der einen Seite die booden Säulen des Herkules vorstellt, auch Kolonnenpiaster und von den Holländern Pilaar genannt werden, und die amerikanischen Piaster, welche in Mexico oder Neuspanien geschlagen werden. Alle diese spanischen Piaster sind von schlechtem Gepräge, länglicht ausgedehnt oder eckigt, aber fast von eben dem Schrot und Korn als die französischen Thaler *Louis blancs*, deren 9 auf die Mark gehen, indem sie $7\frac{1}{2}$ Quentchen wiegen und $14\frac{7}{9}$ Loth im Feinen halten; ausgenommen diejenigen, die in dem Königreiche Arragonien 1611. geprägt worden sind

und

und nur 7 Quentchen 4 Gran wiegen und 14⅔ Loth im Feinen halten; und diejenigen, welche 1620. mit Druckwerken geprägt wurden, die 7 Quentchen 12 Gran wiegen und noch etwas weniges geringer im Gehalt sind, als die vorigen. Die mexicanischen Piaster sind etwas schwerer als die andern, aber nicht von so feinem Silber und mit einem Firniß überzogen, welcher verursacht, daß bey dem Einschmelzen immer etwas Silber verlohren geht. Sie gelten in Spanien 8 Realen Silbermünze, weßwegen sie auch Stücke von Achten, ingleichem Real von Achten, *Pezza* und *Peso d'otto* genannt werden; an spanischer Kupfermünze hingegen gelten sie 15 Realen. Man hat auch halbe und viertels Piaster. In Florenz werden zweyerley Arten Piaster geschlagen, nämlich die mit dem Thurn und die mit der Rose. Die Piaster der Holländer führen in der Levante den Namen Löwenthaler oder Aslani. In Deutschland gelten die Piaster 1 Thaler 6 bis 8 Groschen oder 2 fl. 24 kr. nach dem 24 Guldenfuß; doch sind die spanischen Piaster im Gehalt noch etwas besser als die Konventionsthaler. Zu Genua gelten die alten spanischen Piaster 4 Lire 18 Soldi 9 Denari in Banco, die neuen aber 5 Lire 2 Soldi 4 Denari in Banko und die florentinischen 6 Lire 8 Soldi 2 Denari in Bko. Zu Florenz und Livorno gilt die Piaster 6 Lire, zu Bologna 85 Bajochi und zu Mailand 6 Lire 10 bis 16 Soldi. In Ostindien, wohin man sonderlich viele spanische Piaster führt, werden die alten, mittlern und neuen spanischen Piaster unterschieden. Man erkennt die erste Gattung daran, wenn der Rosenkranz fehlt, die andere, wenn die Kugeln des Rosenkranzes groß und dick sind und die Aeste des Kreuzes sich nach Art eines Nagelkopfs endigen, und die dritte, wenn die

Kugeln klein sind und das Kreuz nur die Gestalt einer Krücke hat. Alle diese Piaster müssen 27 Vals wiegen, wo nicht, so muß derjenige, der sie giebt, den Abgang des Gewichts ersetzen. Man giebt 215¼ Rupien für 100 alte, 212¼ Rupien für 100 mittlere und 208¼ für 100 neue Piaster. Einzeln aber werden sie insgemein für 2 Rupien und 6 Pessos, jede Rupie zu 45 Pessos gerechnet, genommen.

Piccolo oder *Picolo* und *Bagatino*, eine kleine venetianische Scheidemünze, welche nach unserer Münze ungefähr 3 Pfennige gilt. In Sicilien ist es eine Rechenmünze bey Wechselgeschäften, welche nicht gar einen Pfennig unserer Währung ausmacht, weil 8 *Piccoli* auf 1 *Ponto* gehen.

Pichina *de Haubourdin*, ein gekreuzter Zeug, der zu Haubourdin, nahe bey Ryssel in Flandern gemacht wird. Er ist von brauner Wolle, 1 oder 1¼ Elle breit, und ein Stück ungefähr 24 Ellen lang, nach Pariser Maas. Die Carmeliter bedienen sich desselben zu ihrer Kleidung.

Pick oder *Pic*, *Picol*, ein Gewicht, dessen man sich in China bedient, um schwere Waaren damit zu wägen. Es wiegt 100 chinesische Pfunde, welche man Catis nennt. Da nun ein Catis 1¼ Pf. wiegt, so ist die Reduktion leicht gemacht. Zu Siam, Malacca und in der Insel *de la Sonde* ist eben dieses Gewicht gebräuchlich, die siamischen Catis sind aber nur halb so schwer und es gehen daher 200 derselben auf ein Pick. Es führt diesen Namen auch ein Längenmaas in der Türkey, welches 2 Fuß, 2 Zoll und 2 Linien Pariser Maases hält.

Pickelbeere, s. Heidelbeere.

Picol, s Pick.

Picolo, s. *Piccolo*.

Picote, *Piccotte* oder *Gueuſe*, ein ganz wollener Zeug von ſehr geringem Werthe, der eine Gattung ſehr ſchlechten Kamelots und bey nahe dem Lamparillas oder Polimiten gleich, aber nicht ſo gut iſt. Er wird zu Ryſſel in Flandern von verſchiedener Länge, Breite, und Güte gemacht und gemeiniglich nach Spanien geführt, weil in andern Ländern wenig davon abgeht. Es giebt auch *Picotes*, worunter Seide iſt.

Picotin, ein franzöſiſches Getraidmaas, deſſen man ſich ſonderlich zu Paris und in den umliegenden Orten bedient, den Haber damit zu meſſen.

Pietot, eine kleine Münze, die auf der Inſel Maltha geſchlagen wird. Sie gilt $1\frac{1}{2}$ Gran und nach franzöſiſchem Gelde 3 Denier, nach unſerer Währung aber etwa einen Pfennig.

Pignatelia, *Pignatolis*, ein kleines Maas flüßiger Dinge in Apulien und Calabrien, welches einer Pariſer Pinte faſt gleich kommt.

Pignatelle oder *Pinatelle*, eine kleine Münze von vierlöthigem Silber, die zu Rom geprägt wird und ſo viel gilt als die gezeichneten franzöſiſchen Sols.

Pignole, ſ. Pinie.

Pik, ſ. Pick.

Pilaar, ſ. Piaſter.

Pilier, ſ. ebendaſ.

Pillen ſind in der Arzneykunde eine Arzney, in Form bald größerer, bald kleinerer Kügelein. Man giebt verſchiedenen übel ſchmeckenden Arzneyen und Pulvern dieſe Form, um ſie dem Vieh leichter beyzubringen.

Pillich oder **Bilch**, ein Thier in dem Herzogthum Krain, welches ſonſten in ganz Europa nicht gefunden wird. Es ſiehet aus wie eine Ratze oder Ratte, hat aber die Größe eines Eichhorns, frißt allerley Obſt, wohnt im Winter unter der Erde

und kommt im Sommer in großer Menge zum Vorschein. Sein Fleisch wird gespeißt und sein Fell zu Pelzwerk verarbeitet.

Pilotengeld, s. Loots.

Pilse, s. Schwamm.

Piment, s. spanischer Pfeffer.

Pimpernell, eine Pflanze, die zum Geschlechte *Poterium* (Becherblume) gehöret. Diese ist ganz getrennten Geschlechtes, hat vierspältige Blumen, welche auf einem aus drey Blättern bestehenden Kelche sitzen. Sie haben entweder viele Staubfäden, oder zwey Staubwege, und eine Kapsel mit zwey Saamen. *Poterium Sanguisorha*, *L.* Pimpernell, oder gemeine Becherblume unterscheidet sich durch eckigte Saamenstängel, auf welchen purpur- oder hochrothe Blumenköpfe sitzen.

Man findet sie nicht weiter hinaus, als in Sachsen. Sie wächst an steinigten, trockenen Orten, vorzüglich gerne in etwas erhöheten Wiesen, und gehört unter die besten Futterkräuter. Die Wurzel dauert viele Jahre, und wird immer stärker.

Die gefiederten Blätter, die eine haarichte Ribbe, einen tief ausgeschnittenen Rand, aber keinen besondern eigenen Geschmack haben, nützte man ehehin stark wider das Blutspeyen. Besser dienen sie heut zu Tage in Saláten und Frühjahrsbrühen.

Pimpernußstrauch, Klappernuß, wilde Pistacien, *Staphylea pinnata*, *L.* ist ein Staudengewächs, welches aber auch durch Fleiß zu einem mäßigen Baum kann erzogen werden. Es wächst an verschiedenen Orten Deutschlands wild, vorzüglich gerne aber an feuchten Orten, und wird öfters in den Gärten unter andern Heckensträuchen gefunden.

Die dicken, dunkelgrünen Zweige dieses Gewächses haben das besondere, daß ihre Schüsse knotenförmig geschehen, und daß die Blätteräste aus den

Sei-

Seiten solcher Wulste herausgetrieben sind. Das Holz ist schwarz und inwendig voll weißen Kerns; die Blätter sind hellgrün, und fünf- oft siebenfach gefiedert. Die Blüthen sitzen oft traubenweise an dünnen, langen Stielen, sind fünfblätterig, und haben fünf Staubfäden. Die auf die Blüthe folgende Frucht ist mit einer holzigen, doch zarten gelbröthlichten Schale bedeckt, von der Größe eines spanischen Kirschkerns. Der Geschmack ist eckel und süß. Sie dient, ein Oel daraus zu pressen, welches leicht zertheilt. Das Gewächs selbst bedarf wenig Pflege, wenn es nur an feuchten Orten zu stehen kommt. Es wird leichter durch Schößlinge aus der Wurzel, als durch Saamen vermehrt, weil dieser zwey Jahre braucht, ehe er nur aufgeht.

Pimpinell, Stein-Pimpinell, Bibernell, *Pimpinella Saxifraga, L.* ein Kraut, welches auf sonnenreichen Wiesen und Rainen wächst. Die Blätter sind schwarzgrün, oben glänzend, und dadurch ein Kennzeichen dieser Pflanze vor andern, daß die an der Wurzel stehenden gefiederten Blätter rundlicht, die höher am Stamme befindlichen aber gleichbreit sind.

Im May schießt ein langer, hohler, knöpfigter Stängel in die Höhe, an dessen Zweigen weiße Doldenblumen erscheinen, denen ein wohlriechender Saame folgt, der dem Petersilien Saamen gleicht, jedoch hitziger und schärfer schmeckt.

Diese Pflanze wächst allerwegen in Europa. Sie ist vom Vieh gesucht und geliebt, und eine gesunde Nahrung. Die Fingers dicken, weißen, faserichten Wurzeln, die ziemlich scharf und seifenartig schmecken, werden in den Apotheken aufgehoben, weil man sicher erfahren hat, daß sie die Säfte auflösen, verstopfte Gefäße öfnen, und in Krankheiten dienen, die vom Schleim herrühren.

Pimsen, s. Pimsstein.

Pimsstein, Pimsen, Bimsstein, Bimsenstein, ein sehr lockerer, poröser, rauher Stein, welcher so leicht ist, daß er auf dem Wasser schwimmt. Er hat eine weiße, graue, und zuweilen mit gelb und roth marmorirte Farbe. Er ist schwer zu zerbrechen, läßt sich aber mit dem Messer leicht schaben. Mit Säuren braußt er nicht auf und giebt am Stahl keine Funken. Aus seiner Struktur und weil er sich nur an solchen Orten findet, wo Vulkane waren oder noch sind, vermuthet man, er seye eine ausgebrannte Asbestart. Der meiste Pimsstein wird als ein Handelsartikel an den Küsten von Italien und Sicilien gesammelt, und häufig auf der Oberfläche des Meeres schwimmend gefunden.

Die Metallarbeiter brauchen ihn zum Poliren der Metalle, man putzt damit das Leder und glättet das Pergament, die Maler reiben damit Holz und Leinwand, ehe sie den Grund darauf bringen, und die Lackirer glätten damit den Grund. In den Apotheken wird er vornämlich zu Zahnpulvern gebraucht. Er wird überhaupt in großer Menge verbraucht.

Pinasse, ein Zeug, s. Bast.

Pinatelle, s. *Pignatelle*.

Pinchen, s. Pinien.

Pinchina ist ein ungekreuzter wollener, tuchartiger Zeug, der zu Toulon verfertigt wird. Er ist eine Pariser Elle breit und 21 bis 22 solcher Ellen lang. Man verfertigt jedoch auch zu Chalons und Berry geringere wollene Zeuge, welche eben diesen Namen führen.

Pinien, lat. *Pineae Nuces*, fr. *Pingnons*, sind kleine, länglichte, bauchigte Kerne, die an beeden Enden stumpf sind, weiß aussehen und mit einem braunen, trockenen und dünnen Häutchen bedeckt sind; sie

haben

haben einen eigenen, nicht sehr angenehmen süßen Geschmack. Sie kommen von einer fremden Art Kiefern oder Fichten, *Pinus Pinea*, *L.* welche sich von andern dadurch unterscheidet, daß auf den jungen Pflanzen die Blättchen oder Nadeln einzeln sitzen. Sie wächst in Spanien, Italien und dem mittägigen Frankreiche. Die Pinien stecken eigentlich in den Zapfen besagter Fichte. Diese werden abgenommen, ehe sie sich öfnen, und dann auf den Ofen gelegt, oder über das Feuer gehalten, welches die Schuppen öfnet und die Früchte ausfallen macht. Man nützte sie sonst in der Medizin und in der Küche zu allerley Brühen, Pasteten u. d. gl. weil sie stark nähren. Das daraus gepreßte Oel soll dem Mandelöle ziemlich gleich kommen.

Pinscheback, Binspeck, Pinspeck, ein goldgelbes Metall, dem Golde gleich. Es ist sehr geschmeidig und an Farbe öfters so schön, daß man es dem Ansehen nach von dem mit Kupfer legirten Golde kaum unterscheiden kann. Allein es ist der Pinscheback weiter nichts, als ein sehr feiner Tomback, bey welchem reines, von Natur feines Kupfer, nebst recht reinem Zinn sein einziges Bestandwesen ausmachen. Aus diesem Metalle macht man allerley Dinge, Degengefäse, Messerhefte, Schuhschnallen, Stockknöpfe, welchen man eine sehr erhöhte Farbe geben kann, wenn man sie mit folgendem Pulver putzt: Nimm 4 Loth Antimonium, 3 Loth feinen Tripel, 1 Quentchen Hirschhorn und ¼ Quentchen Schwefel. Mache alles zu einem sehr feinen Pulver.

Pinspeck, s. Pinscheback.

Pinte, ein kleines Maas zu Wein, Brandwein, Eider, Oel u. d. g. in Frankreich und England. Die Pariser Pinte wird in 2 Chopines oder Schoppen oder Septiers eingetheilt. Zu St. Denis in Frankreich

reich ist die Pinte fast noch einmal so groß als zu Paris. Die englische Pinte ist das kleinste Maas flüßiger Dinge in diesem Königreiche; sie beträgt ungefähr 1 Pfund nach dem Haverpoise, oder 16 Unzen. 2 Pinten machen 1 Quart, 2 Quarte 1 Pot und 2 Pots 1 Gallon oder Broc.

Pipe, ein in Frankreich, Spanien und Italien gebräuchliches Maas flüßiger und trockener Dinge. In Frankreich ist die Pipe flüßiger Dinge ein gewöhnliches Gefäs, Wein u. d. g. aufzubewahren. Sie hält 2 Büssards oder Büsses, welche so viel betragen als 2 halbe Queues von Orleans, Blois, Dijon, Muys und Macon, ingleichem als $1\frac{1}{2}$ Muids pariser Maases, jedes Muid zu 36 Septers, und jedes Septier zu 8 Pinten gerechnet, daß also die Pipe 54 Septiers nach pariser Maas hält. Nach deutschem Maas hält die Pipe $1\frac{1}{2}$ Orhöft oder 5 Eimer nach Leipziger Maas. In England machen 12 Gallons eine Pipe.

An einigen Orten in Frankreich ist die Pipe auch ein Maas zu trockenen Sachen, und eben so viel als ein Muid. In Bretagne hält diese Pipe 10 Chargen, jede zu 4 Boisseaux gerechnet, und eine Pipe Weizen soll 000 Pf. wiegen.

Pipenstäbe heißen die eichenen Faßdauben, dergleichen viele in Sachsen von den sogenannten Staffschlägern gemacht, und auf der Elbe nach Hamburg geschaffet werden. Diese Stäbe werden ringweise verhandelt, und zu einem Ring sechs Schock gerechnet.

Pipot ist in Bourdeaux ein Maas Honig, 6 derselben machen eine Tonne aus.

Pippen s. Truthühner.

Pips oder Zipf, eine bekannte Hühnerkrankheit. Man kann es eigentlich nicht wissen, wodurch sie erzeuget werde. So viel ist indessen gewiß, daß man

man sie an denenjenigen Hühnern am meisten wahrnehme, die in Rücksicht auf Reinlichkeit und Fütterung eine schlechte Pflege haben. Man hat eigentlich kein Mittel, wodurch man alle Hühner vor diesem Uebel bewahren könnte. Die Krankheit selbst bestehet darinne, daß die Nasenlöcher und die Drüsen in der Schleimhaut auf der Zunge verstopfet sind. Aus Mangel an gehöriger Luft zum Athmen kommt der eintönige ächzende Laut, den man Tag und Nacht von den Kranken hört. Die Heilung wird dadurch bewirkt, daß man die weiße Haut oder Schale, die auf der Zunge sichtbar ist, mit einem Federmesser ablöset, und mit den Fingern behutsam von der Zunge abziehet. Es wird hierauf das Ende der Zunge ein paarmal mit Weineßig, worinne Salz zergangen, benässet, auch eine subtile Feder durch die Nase gezogen, und etliche Tage darinnen gelassen, das Huhn selbst aber so eingesperret, daß es binnen einer Stunde nicht saufen könne.

Piquet, ein Getraidmaas in der Picardie und sonderlich zu Amiens. $19\frac{1}{5}$ derselben machen 1 Septier zu Paris.

Pisang, s. Platin.

Pistacien, Pimpernüsse, lat. *Pistaciae*, fr. *Pistaches*, sind länglichte, ohngefähr dreyeckigte Kerne, die unter einem braunen Häutchen ein grünes, süßes und angenehmes Mark bedecken. Sie kommen von einem Baume, der zum Pistaciengeschlechte gehört. Dieses Geschlecht hat ganz getrennte Blüthen. Die Männchen haben Kätzchen, eine fünfblätterigte Blume, und eben so viele Staubfäden. Die Weibchen haben drey Blätter und drey Staubwege, und eine trockene Steinfrucht, welche nur einen Saamen enthält. Der wahre Pistacienbaum, *Pistacia vera*, *L*, von welchem unsere

Pistacien kommen, unterscheidet sich mit gefiederten Blättern, deren Blättchen fast eyförmig sind, woran eines ungepaart ist.

Er wächst in Asien wild, in dem süd- und nordlichen Theile von Europa aber, wohin er im ersten Jahrhunderte gebracht worden, muß er gepflanzet werden.

Die Pistacien kommen ihrer Wirkung nach den Pinien sehr nahe, und da sie angenehmer sind als jene, so braucht man sie zum nähren beym Nachtische und in Morsellen.

Von den wilden Pistacien ist der Artickel Pinpernuß nachzusehen.

Pistole, s. Doblon.

Pite, ein Hanf oder Flachs, welcher in Amerika und besonders an Dronokoflusse wächst. Er ist weit länger und weißer als der europäische, und fault nicht so leicht im Wasser. Man macht daraus allerley Gewebe, und insbesondere einen sehr feinen, aber gleichwohl ungewöhnlich dauerhaften Zwirn.

Pite ist auch eine fingirte französische Münze, $\frac{1}{4}$ eines Deniers Tournois am Werthe.

Piza, s. Bisa.

Plackforten oder **Deckforten** sind viereckigte gleichdicke Rasenstücke, womit man Gräben und Erdaufwürfe zu bedecken pflegt.

Plättmühle heißt diejenige Maschine, durch welche der Gold- und Silberdrat geplättet, das ist: in Lahn verwandelt wird. Sie bestehet vornämlich aus zwoen recht zirkelrunden und fein polirten Walzen, die aus gutem und nicht zu sprödem, aber dennoch hartem stählernen Zeuge verfertigt werden müssen. Ihre Angeln liegen in 2 auf einem Gestelle vest gemachten Pfosten also übereinander, daß sie durch Schrauben stärcker zusammen geschraubt oder voneinander entfernt und also umgetrieben werden kön-

können. Dabey befindet sich ein hölzerner senkrecht stehender Schraubstock, die Birn genannt, der eine hölzerne Schraube hat, um ein zusammengefalztes Papierblat zwischen sich zu klemmen, worinnen der Drat das mitgebrachte Wachs ablegen muß, ehe er die Walzen erreicht. Die Dratrolle wird von zwoen eisernen Stangen getragen, der Hintersporn genannt. Endlich ist der Tisch, worauf alles dieses ruhet, noch mit einem senkrecht stehenden Hölzchen versehen, auf dem eine Glasröhre aufliegt. Unter dieser Glasröhre lauft der von den Walzen frisch verfertigte Lahn fort, und sammelt sich endlich auf der Laufspuhle, die im Vordersporn steckt. Dieser Vordersporn ist ein eisernes Traggerüste, mit einer Schraube und einem cylindrisch gedreheten Holze, wodurch die Lahnspuhle zusammengeschraubt wird. Hinter der Spuhle befindet sich eine Kegelspindel, worauf die Schnur des hölzernen Schwungrades, welche die Spuhle bewegt, umläuft. Wenn nun der Plätter die mit Goldsdrat bespuhlte Dratspuhle in dem Hintersporne eingehängt hat, und den Anfang des Drats durch das in der Birne eingeklemmte Fliespapier hindurch zieht, so lauft er durch eine an der Plättmühle angeschraubte gebogene Feder und durch deren Huth mitten zwischen booden Stahlwalzen hindurch. Der Arbeiter bewegt die untere Walze mit der Kurbel; die obere Walze lauft links, die untere rechts herum, und die untere Walze schiebt den flachgedrückten Drat zugleich weiter fort.

Plane oder **Plaue**, franz. *Bache* oder *Banne* nennen die Krämer das Tuch, welches sie über ihre auf offenen Märkten aufgeschlagene Buden, statt des Dachs zu decken pflegen. Daher kommt der Ausdruck in den Verboten des Handels fremder Kaufleute: **weder unter der Plane noch in der**

Herberge. Auch die Fuhrleute nennen die Tücher also, womit sie ihre Frachtwägen bedecken.

Planiren heißt bey dem Wegbau, den Fahrdamm ebenen, s. Chaussee; bey dem Buchbinder aber, die auf Druckpapiere gedruckten Bücher durch ein mit Alaun vermischtes Leimwasser ziehen, ehe sie geheftet werden, damit das Papier dauerhafter und steifer werde.

Planke nennt man eine bretterne Wand, womit ein gewisser Raum, ein Hof, Garten u. s. w. eingeschlossen, und wider allen Anlauf und Beschädigung verwahret wird. Sie bestehet aus starken eingegrabenen Säulen von Eichenholze, an welchen die Bretter auf verschiedene Weise vestgemacht werden. Denn entweder nagelt man die Bretter stoßweise von unten bis oben in einer Flucht gehend, und zwar jedes mit sechs Nägeln an die Säulen, weil jedesmal eine davon in die Mitte der Bretter zu stehen kommt; oder man macht in der Mitte der Säulen und zwar an den Seiten, die einander entgegen stehen, einen Falz, schiebt die Bretter, welche in diesem Falle nur 6 bis 8 Schuhe lang seyn dürfen, über einander in den Falz, und verbindet im beliebigen Falle die Säulen zu oberst mit einem sauber abgeputzten Sims, der sich abheben ließe, im Falle die Bretter geschwunden oder eingetrocknet wären, und die dadurch gemachte Lücke durch Zusatz eines Bretstückes müßte ausgefüllet werden. Die Höhe der Planken richtet sich nach dem Gebrauche derselben, welcher alles bestimmen muß.

Plantain, s. Plantin.

Plappert oder **Blaffert**, eine kleine Münze von geringhaltigem Silber, welche in verschiedenen Ländern geprägt wird und gangbar ist. Im Erzstifte Maynz und in Straßburg gilt sie 3 Kreuzer. Die

kölnischen Plapperte gelten 6 Fettmännchen, und also ungefähr $4\frac{1}{2}$ Kreuzer. Die Baselischen Plapperte, welche aber nur in diesem Kanton gangbar sind, gelten 6 Rappen, und 25 von denselben machen 1 fl. In Pohlen giebt es auch eine Münze dieses Namens, wovon 25 Stücke auf einen pohlnischen Gulden gehen, oder 36 kr. nach rheinischem Münzfuße ausmachen.

Plarre, Biarter, Zungenkrebs, eine Rindviehkrankheit, die in der Grafschaft Burgund sehr gewöhnlich, bey uns aber nur äusserst selten ist. Sie ist sehr gefährlich, aber nicht ansteckend, und befällt meistens das fette, oder junge zarte Vieh. Ihre Zeit ist besonders im Sommer, beym Mangel des Getränkes in der Hitze. Das kranke Vieh hört auf wiederzukauen; unter der Zunge erscheinen fahle, bleyfarbige, einer Haselnuß große Blattern. Oefters geschieht das nämliche auch an Mastdarme allein, oft an beyden Stellen zugleich. Wie die Krankheit zunimmt, werden gedachte Stellen brandig, der Bauch lauft auf, das Athemhohlen wird schwächer, und bald darauf folgt der Tod. Man muß die Blatter augenblicklich aufschneiden, das darinne verdorbene Geblüt herauslassen, und die Wunde mit Raudeneßig oder frischer Erde reiben. Dieses muß aber geschehen, sobald man die Krankheit merkt. Das Trinkwasser macht man durch Vitriolgeist und Salpeter säuerlich. Dieses ist die beste Heilart; und jede andere starke Behandlung des Thieres ist sehr gefährlich.

Plata bedeutet in Spanien Silbermünze und Vellon Kupfermünze.

Platin, Plantin, *Plantaim*, **Pakona, Patona, Musa, Pisang,** *Bananes*, die Frucht einer Pflanze des heißen Weltgürtels. Sie kommt an Gestalt der Gurke sehr nahe, ist aber etwas kleiner, schmack-

haft und nährend, sie wird theils rohe und theils gebraten genossen. Die Pflanze, worauf diese Frucht wächst, ist die größte unter allen bekannten Pflanzen, und lange für eine Art Palmbaum gehalten worden. Sie wird 12 bis 14 Schuhe hoch, und der Stängel so dick, wie ein Mannsschenkel. Sie nimmt gegen oben zu nach und nach ab, und endigt sich in 12 bis 15 große Blätter. Sie hat einen ganz weichen und sehr saftigen Stamm, welcher nur ein Jahr dauert, nur einmal Früchte bringt, und bald darauf verdorrt. Diese Pflanze ist die vornehmste Nahrung der Elephanten.

Platina del Pints oder Halbsilber, ein erst seit 1740. bekannt gewordenes amerikanisches Metall. Es hat die Farbe des Silbers, übrigens aber die meisten Eigenschaften des Goldes, ist nur um 10 Prozent spezifisch leichter als dieses, schmilzt noch etwas härter als Silber, wird durch die Vermischung mit Bley spröde, vereinigt sich nicht mit dem Schwefel, und löset sich nur im Königswasser und keineswegs im Scheidewasser auf.

Platteisen ist ein von Meßing oder Stahl länglichtbreit verfertigtes Instrument, obenher mit einer hölzernen Handhabe versehen, von innen aber mit einem glühend gemachten Eisen ausgefüllt. Mit diesem Werkzeuge wird die feine Wäsche, nachdem sie vorher ein wenig feucht gemacht, in Ordnung gezogen und zurecht gelegt worden, glatt gemacht oder ausgeplattet. Diejenigen Platteisen, die vorne spitz zulaufen, sind den runden vorzuziehen, weil sich mit den erstern allerley Falten in der Wäsche leichter ausstossen, auch verschiedene mit Fleiß in Falten geheftete Wäsche besser behandeln lassen. Die auf französische Manier verfertigten Platteisen sind von Stahl und sehr tief ausgearbeitet, weil an statt des glühenden Eisens glühende Kohlen darein

gefüllt werden. Zu Manschetten, Spitzen u. d. gl. feinen Sachen bedient man sich eines andern Platteisens, welches man insgemein Glocke, Plattglocke, Plattkolben zu nennen pflegt. Es ist dieses ebenfalls ein metallenes Instrument, bestehend aus einer hohlen, an einem Ende offenen, am andern aber spitzig zulaufenden und geschlossenen Röhre, in welche ein in gleicher Form geschmiedetes Eisen gepaßt wird. An dem offenen Ende kann es mittelst eines Vorsteckers geschlossen werden. An diesem Theile ist hinten eine gute Holzschraube eingegossen, daß man die ganze Plattglocke in ein unbewegliches Holz einschrauben könne. Wenn nun diese Glocke dergestalt vestgemacht ist, wird das darzu erforderliche Eisen glühend in die Röhre gethan, diese an dem eingeschraubten hintern Theil durch den Vorstecker bevestigt, und alsdann kann die feinste Wäsche über diese Glocke gezogen, und dadurch glatt und ansehnlich gemacht werden. S. Biegeleisen und Lockeisen.

Platten wird diejenige Verrichtung genannt, wenn nach vollzogenem Waschen das feine Zeug, welches nicht zum Rollen taugt, ein wenig feucht gemacht, und mit eben berührtem heiß gemachtem Platteisen nach dem Striche überfahren wird. Man bedient sich öfters bey dieser Arbeit eines **Plattküssens**, welches ein langes breites Bret ist, worüber ein mit weichen Haaren derb ausgestopftes und mit einer Leinwand bekleidetes Polster gezogen wird. Es ist dieses aber nicht so gut, als eine **Plattquehle**, nämlich ein großes und vielfach übereinander geschlagenes Stück Leinwand, welches auf einen beliebigen Tisch oder dergleichen gelegt wird, um darauf zu platten. Um das Platteisen, während des Plattens, öfters aus der Hand setzen zu können, ohne, weil es sehr heiß seyn muß, etwas zu beschädigen, bedient

bedient man sich allerley von Thon, Blech, Messing u. d. gl. verfertigter Gestelle oder Dreyfüße, welche man Plattteller nennt.

Platter heißt derjenige Fabrikarbeiter, welcher aus Gold- und Silberdrat Lahn verfertigt, s. Plättmühle.

Plattmühle, s. Plättmühle.

Platzregen ist ein starker, oft unversehens, und mehrentheils in großen Tropfen herabfallender Regen, dadurch sowohl bey dem Wein- als Feldbau großer Schade angerichtet wird. Denn die starken Platzregen pflegen im Herabströmen von den Weinbergen öfters den guten Grund hinweg zu schwemmen, und also die Weinstöcke zu merklichem Nachtheile zu entblösen. Deßwegen soll man in Weinbergen kleine Gräben zu Abführung des Regenwassers machen, oder auch an schicklichen Orten weite Gruben oder Löcher graben, darinne nicht allein die gute Erde aufgehalten, sondern auch des Wassers strenger Lauf gebrochen wird. Ist aber bereits ein Schade geschehen, so müssen die vom Wasser gemachten Furchen und Risse wieder eingeebnet, die entblößten Stöcke bedeckt, und wo es nöthig, eingelegt, auch die hinweg geflößte Erde wieder ersetzet werden. Die Saat wird vom Platzregen eben so sehr verdorben; denn es werden nicht nur viele Stöcke entwurzelt und so ausgeschlagen, daß sie bloß da liegen und verderben müssen, sondern die Oberfläche der Felder bekommt durch einen bald darauf folgenden Sonnenschein eine so starke Kruste, daß der Zugang der Luft gehindert und die Pflanzen im Wachsthum unterbrochen werden. In diesem Falle kann man sich aber oft dadurch trösten, daß bald ein gelinder Regen nachkommen werde, der jene Rinde erweiche und den Erdboden wieder locker machen könne. Erfolgen dergleichen Regen gleich nach der Saat, oder

etwa

etwa zween Tage darnach, so ist das beste Mittel, ein durch Regen auf der Oberfläche vest gewordenes Stück Land flüchtig mit der Egge zu überstreifen. Dieses muß aber geschehen, ehe der Saame, er sey welcher Art er wolle, zu keimen angefangen hat, sonst stiftet man viel Unheil. Am allernothwendigsten ist aber besagtes Eggen bey der Leinsaat. Der Keim ist oft zu schwach, durch die Rinde zu dringen, und wenn er durchdringt, so geschieht es nicht zugleich mit den übrigen Saamenkörnern, so daß auf diese Weise das Alter der Pflanzen sehr ungleich ist, welches sogenannte Zwey- und Dreyflächse abgiebt, von denen jedermann weiß, daß sie aus allerley Ursachen nicht wünschenswerth sind.

Platzwechsel, s. traßirter Wechsel.

Plisch, s. Plüsch.

Plötze, Rothfeder, *Cyprinus Rutilus*, *L.* ein Fisch, der zu der bessern Art Weißfische gehört. Er hat alle Floßfedern, die Brustflossen ausgenommen, eben so wie den Schwanz, roth. Der Rücken ist braun, blau, der Bauch silberfärbig, und der Stern von seinem Auge roth. Er wird einer Spanne lang und ziemlich breit. Die Laichzeit ist im April. Im Februar und März ist er am besten. Man findet ihn in Flüssen und Seen, und fängt ihn mit Angeln und Netzen.

Plomo ronco ist ein schwarzes mit Bley stark vermischtes, aber sehr weiches Silbererz in Peru und Chyli. Es kann wegen dieser Beymischung leichter als ein anderes zu gut gemacht werden.

Pluie, ein Droguet, dessen Oberfläche mit kleinen glänzenden Flimmern besäet ist, als wenn ein leichter Staubregen darauf gefallen wäre. Seine Kette ist von Seide oder Haaren und sein Einschlag von eben dieser Materie, aber mit Gold- und Silberfäden vermischt.

Plüsch oder **Plisch**, fr. *Peluche*, ist ein sammetartiger Zeug, welcher auf eben die Art wie der Sammet auf einem Stuhle mit drey Schemeln gewebt wird, wovon 2 diejenige Fäden der Kette, welche den Grund oder Boden geben, wechselsweise in die Höhe heben und niederdrücken, der dritte aber diejenige Fäden der Kette in die Höhe hebt, welche aufgeschnitten werden und das Haar an dem Zeuge ausmachen. Wenn die Haare von Seide sind, wird er Plüschsammt, und wenn sie von Kameel- oder Ziegenhaaren sind, schlechtweg Plüsch genannt. Boode Sorten haben wiederum ihre Untergattungen, bey welchen der Unterschied auf die Verschiedenheit der Kette zum Boden und auf den Einschlag ankommt. Man hat Plüschsammt, da die Kette zum Boden gleichfalls aus Seide und nur der Eintrag aus flächsernem Garn bestehet. Bey dem gemeinen Plüsch, dessen Haare aus Kameel- und Ziegenhaaren bestehen, ist zuweilen diejenige Kette, woraus der Boden entstehet, von feinem gezwirntem Wollengarn, zuweilen aber nur von hänfenem Garn, der Einschlag hingegen bey beyden gemeiniglich aus leinenem Garn. Jene Art ist besser als diese.

Die guten Eigenschaften der Plüsche bestehen darinnen, daß sie ein kurzes Haar haben und so dicht geschlagen sind, daß man den Boden oder Grund nicht sehen kann.

Wird der Plüsch durchaus von Baumwolle gemacht, so heißt er Manchester.

Einige halten die Engländer und andere die Holländer für die Erfinder des Plüsches. In Frankreich werden sie erst seit 1690. und in Deutschland seit 1720. verfertigt. Die meisten französischen Plüsche kommen von Amiens, Abbeville und Compiegne und die meisten deutschen aus Sachsen.

Plumassiers, s. Federnschmücker.

Pneumatisches Bette oder Luftbette ist ein mit Luft gefülltes elastisches Bette, welches den darauf liegenden Menschen nicht erhitzt und ihm ein sehr bequemes Lager verschaft. Man hat diese Art Betten zur Erleichterung solcher Kranken erfunden, welche lange bettlägerig sind. Man verfertigt von Bettzwilch kleine viereckigte Polster, von der Größe, daß jeder von einer Schweins- oder Rindsblase ausgefüllt werden kann. In jeden solchen Polster wird eine Blase gesteckt, so weit aufgeblasen, bis sie die Zarche ausfüllt, deren Gestalt sie annimmt, sodann zugebunden und die Zarche zugenähet. Zwo Lagen solcher Polster werden zusammen und in eine gemeinschaftliche große Zarche angenähet, so ist das Bett fertig. Daß man die Blasen vorhero sorgfältig bearbeiten und besonders von allem Fette wohl reinigen müsse, verstehet sich von selbsten.

Pochen, s. Puchen.

Pocken, Blattern, Schaafpocken, eine Krankheit der Schaafe, die mit den Kinderpocken viele Aehnlichkeit, und auch daher den Namen hat. Sie steckt nur einmal an, und wüthet heftig wie die Rindviehseuche. Die Angesteckten werden traurig, versagen, je nachdem die Krankheit heftig ist, mehr oder weniger das Futter, wiederkauen nicht, haben schwellende, dunkle, thränende Augen, angelaufene Augenlieder, die in der Folge der Krankheit schwüren und sehr oft Blindheit zuwege bringen. Die Ohren werden kalt und unbeweglich; aus den Nasenlöchern lauft ein dicker, eiterartiger, zäher, meistens weißer Rotz. Die Kranken legen sich nieder, hängen den Kopf, ziehen den Körper zusammen, nehmen den Schwanz zwischen die Füsse, athmen schwer, mit einem widrigen Gestanke.

Nach zwey bis vier Tagen brechen die Blattern am Kopfe, Maul, Bauch, Hintern und an den obern Theilen der Füsse nach innen aus. Die gutartigen sind rund und erhaben, die bösartigen aber zusammengeflossen. Anfänglich sind sie hart und roth. Die gutartigen werden weich und weiß, schwüren, öfnen sich, und trocknen mit schwarzer Rinde ab. Die bösen werden schwärzlichblau, schwüren nicht, und werden endlich platt.

Diese Krankheit tödtet oft schon am dritten Tage nach dem Ausbruche; dauert aber oft sechs bis acht Wochen. Die Wolle verliert sich nachher da, wo die Pocken gewesen sind. Kennzeichen des nahen Todes sind das Stöhnen und Flankenschlagen. Je mehr der Kopf leidet, desto gefährlicher ist die Krankheit. Gute Zeichen sind, wenn die Freßlust nicht gänzlich verlohren ist; wenn die Blattern schwüren, und sich öfters noch größere Geschwüre erzeugen. Letzteres geschieht gewöhnlich an den Augen. Zwar erblinden sie in diesem Falle, bleiben aber doch gemeiniglich am Leben. Die Krankheit steckt sehr leicht an, ohne Rücksicht aufs Alter der Thiere, den Ort, wo sie sich befinden, und die Jahreszeit.

Das, was man innerlich bey solchen an dieser Krankheit gefallenen Thieren vorfand, ist folgendes: der Hinterleib enthält viele Luft; das Netz ist entzündet, die Leber dunkelgrünlich, die Gallenblase groß und die Galle zu flüßig. Im ersten Magen sind Pocken, im dritten noch unverdautes Futter. Die kleinen Gedärme sind leer, die gröbern voll härtlichen Mistes. Die Lungen sind welk, und besetzt mit etlichen blatterähnlichen Gewächsen. Das Blut ist schwärzlich, und das ganze Uebel inflammatorisch.

Bey der Kur ist blos die Eiterung und Abtrocknung zu besorgen. Deßwegen kann man bey gutartigen allen Aufwand mit Arzneyen vermeiden. Höchstens können auf die innern Schenkel Blasenpflaster gesetzet werden. Bey den bösen Pocken hat man in der Heilung einen gedoppelten Zweck, entweder ist die Entzündung oder die Pocken treibende Kraft zu schwach, und man muß sie stärken, oder sie ist zu stark, und man muß sie schwächen.

Im ersten Falle, wenn sie nämlich zu schwach ist, legt man Sauerteig und Spanischfliegenpulver, beydes mit Eßig angemacht, auf den von der Wolle entblößten Hals. Aderlassen darf man nicht. Innerlich giebt man täglich zweymal ein Weinglas voll Trank, gekocht von $\frac{1}{4}$ Pfund Angelik in zwey Quartier Wasser. Unter das Saufen mischt man Salz. So fährt man fort, bis die Blattern schwüren, oder giebt auch gleich nach dem Ausbruche täglich 1 Loth Lorbeerpulver und gleichviel Schwefel auf zweymal mit Kleye. Den Ausfluß aus der Nase fördert man mit Toback oder anderm gelinden Niespulver.

Im zweyten Falle schwächt man das Fieber durch eine Aderläße von 4 bis 6 Loth Blut, durch täglich zweymalige Gaben von 1 Quentlein Salpeter. Unter das Wasser gießt man etwas Vitriolgeist. Wenn die Pocken blau werden, kann der, der die Unkosten nicht sehr scheuet, mit unausbleiblichem Vortheile, täglich etliche mal 1 Quentlein Chinapulver und 8 bis 12 Gran Kampfer geben. Die Luft muß in dieser Krankheit beständig rein und temperirt zu erhalten gesucht werden.

Pöckelfleisch, Böckelfleisch heißt überhaupt alles in Salz und etwas Salpeter eingelegte rohe Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beize verspeißt,

speißt, oder nach etlichen Wochen herausgenommen und in den Rauchfang gebracht wird. Die unter dem gemeinen Manne gebräuchliche Art, das Fleisch einzusalzen, ist diese: es werden die zu verlangter Größe gehauenen Stücke Fleisch in einer stehenden und oben offenen Tonne von Eichenholz, mit dem gewöhnlichen Kochsalze stark bestreuet, oder das Salz mit der Hand in jedes Stück Fleisch eingerieben, wenn zuvor auf den Boden des Gefäßes noch eine Lage Salz ist eingelegt worden. Man fährt so fort, bis das Fleisch alle ist, oder das Gefäß gefüllet worden. Man leget den Deckel darauf, der etwa nur oben passet, in der Folge aber nach dem Bauche des Gefäßes zu, gar nicht mehr anschließet. Dieser Deckel wird meistens mit großen Steinen beschweret, oft aber auch nicht, und man läßt das Fleisch ohne Zusammendrückung liegen, wie es liegen kann.

Bey dieser Art einzusalzen begeht man zween Fehler, daß das Fleisch nicht recht zusammen gepreßt, und nicht wider den Zugang der Luft verwahret ist, wodurch es je länger je mehr einen faulen stänkrichten Geschmack gewinnt, welcher durch keine Kochart kann vertrieben werden.

Eine bessere Art einzupöckeln, wobey das Fleisch bey Jahr und Tag frisch und wohlschmeckend kann erhalten werden, beruhet auf einem Fleischfasse, davon der obere Boden, weil dieses Faß ohne Bauch und gleichweit ist, überall so genau passet, daß er mittelst einer Schraube unter sich gepresset werden kann. Dadurch bleibt das Fleisch, wenn auch etwas heraus genommen worden, zusammen gepreßt, und für dem Zugang der Luft bewahrt.

Eine andere gute Art, das Pöckelfleisch lange aufzubewahren, ist diese, daß man mehrere kleine Fäßchen, die auch einen Bauch haben können, nimmt,

solche Lage auf Lage aufs allerdichteste voll eingesalzenen Fleisches packt, und den obern Boden durch den Böttcher wieder einsetzen und die Fäßchen zubinden läßt.

Diese zugebundenen Fäßchen werden nun auf der Erde im Keller platt hingelegt, und müssen von der Person, die in den Keller gehet, fast täglich mit dem Fuße fortgestossen werden, damit ein Theil des Fleisches nach dem andern mit der Salzlacke bedeckt seyn könne, weil der lange unbedeckte Theil bald in Fäulnis gehen, und durch den sich oben anlegenden Salpeter verstinken und verderben würde. In dem Boden besagter Fäßchen kann man auch kleine Stöpsel halten, die man zu seiner Zeit ausziehen und frische Salzlacke nachgießen kann. Das auf die Art behandelte Fleisch kann von einem Herbste zum andern dauren. Der Salpeter giebt dem Fleische eine schöne rothe Farbe. Deßwegen läßt man ihn nicht gerne hinweg. Nimmt man zu wenig Salpeter, so verfehlt man seinen Zweck; nimmt man zu viel, so verhärtet er die äussern Theile der Fleischstücke, daß die Säure nicht ins Innere dringen kann, und erzeugt dadurch und an sich selbst einen stinkenden Geruch und Geschmack. Das durch viele Erfahrungen bewährte Verhältniß ist dieses, daß unter ein Pfund Salz ein halbes Loth Salpeter komme. Das Verhältniß des Salzes zum Fleische ist dadurch ziemlich richtig aufgefunden worden, wenn man auf den Zentner Fleisch vier reichliche Pfunde Kochsalzes nimmt. Salz und Salpeter werden zuvor am Ofen möglichst getrocknet, weil ihre Wirksamkeit dadurch verstärket wird.

Man befolge nur beym Einpöckeln folgende Regeln. Das Fleisch muß sehr genau zusammen gepackt werden, daß es im Fleischfasse nirgend Lucken gebe; kein Knochen darf unmittelbar das Holz des Fasses

berüh-

berühren, weil dadurch Lücken entstehen, die durch kein Pressen können ausgefüllet werden; das Fleisch, welches Knochen enthält, muß so gelegt werden, daß es am ersten verspeißt werden kann; denn die Vermoderung fängt um und an den Knochen an; das Fleisch muß nicht so warm, als es von den Thieren kommt, eingesalzen werden, sondern zuvor erst erstarret seyn; es darf aber auch nicht zu lange liegen, ehe es eingepöckelt wird, weil es sonst seinen guten Geschmack verliehret.

Manche Oekonomen haben auch die Gewohnheit, um dem Pöckelfleische den möglich besten Geschmack zu geben, daß sie einige einheimische Gewürze mit dem Salze vermengen, z. B. Lorbeerblätter, Thymian, Wachholderbeeren u. s. w. Da das Fleisch den ganzen Geschmack dieser Dinge behält, so kommt es auf die Liebhaber an. Man legt auch oft Scheiben von rothen Rüben zwischen die Fleischlagen, um desto mehr Röthe dem Fleische mitzutheilen.

Poir, s. Pud.

Poinçon, ein in vielen französischen Provinzen gewöhnliches Weinmaas, welches zu Orleans und Anjou die Hälfte einer Tonne hält. In Touraine nennt man das Weinmuid also. Zu Paris ist es mit der *Demiqueue* einerley.

Poisson, Posson, Roquille ist in Frankreich eins von den kleinsten Maasen flüßiger Dinge, welches die Hälfte von $\frac{1}{2}$ Septier nach Pariser Maas hält.

Polamit, s. Polimit.

Polcher oder **Pölcher**, eine polnische Münze, wovon 60 einen polnischen Gulden gelten. Auch in Preußen giebt es Polcher, wovon 120 auf einen Reichsthaler gehen.

Poldrack oder **Brummer**, eine polnische und preuß. Münze, deren 5 zwey gute Groschen betragen.

Pole-

Polemit, s. Polimit.

Poleponze heißt der Citronenbaum.

Poley, lat. *Pulegium*, fr. *Pouliot*, ein Kraut, welches zum Geschlechte der Münze gehört, und beym Linne *Mentha Pulegium* heißt. Es wird daran erkannt, daß die Blumen in einem Quirle sitzen, die Blätter klein, eyförmig, stumpf und etwas gekerbt sind. Der Stamm kriecht. Es wächst in dem nicht gar zu kalten Theile von Europa; doch soll es noch in der Mark und in Dänemark anzutreffen seyn.

Man hebt davon die Stielchen samt Blättern und Blumen auf. Die Blätter haben einen eigenen Geruch und gewürzigen Geschmack; deßwegen brauchte man sie zu des Hippokrates Zeiten zur Würzung der Speisen. In der Arzneykunst nützt man besagte Theile dieses Krautes in Krankheiten der Gebährmutter. Es ist sehr leicht fortzupflanzen, wenn man nur alle zwey Jahre im Herbste die Pflänzlein auseinander nimmt.

Police, s. Polize.

Polimit, Polemit, Polamit oder Polomit, fr. *Polimitte*, ist ein leichter Kamelot, welcher in Flandern und jetzt auch zu Gera fabricirt wird.

Poliren heißt einem rauhen oder scharfen Körper eine Glätte und einen Glanz geben. Dieses geschiehet, je nachdem der Körper härter oder weicher ist, entweder durch bloses Reiben mit Tüchern und Pulver, mit Schlicht- oder Polirfeilen, oder auf Scheiben von blosem Holze oder mit Leder, Bley, Kupfer u. d. g. überzogen, mit Tripel, Zinn und Kupferasche, Schmirgel, Markasit, Spießglas ꝛc. mit Wasser oder Eßig angefeuchtet. Die Scheiben werden entweder mit der Hand oder durch das Wasser umgetrieben, und im letztern Fall Polirmühlen genannt.

Polixanderholz, s. Veilchenholz.

Polize, *Police*, ein Kaufmannsausdruck von sehr vielfacher Bedeutung. Man verstehet nämlich darunter einen Zettel, wodurch eine Nachricht ertheilt wird; eine Handschrift über eine Schuld; ein Instrument über einen Kontrakt, eine Vorschrift oder Instruktion. So z. B. heißt Wechselpolize ein gedruckter Wechselkourszettel, ein Wechselbrief oder Wechselschein, und der Schein, welchen ein Notar über die geschehene Protestation eines Wechselbriefes ausstellt; *Police de Chargement*, ein *Connoissement* über die Schifsladung; Admiralschaftspolize, ein Instrument, welches die miteinander fahrenden Kauffartheyschiffe wegen der Admiralschaft errichten; und eine Assekuranzpolize, die Urkunde über einen Assekuranzkontrakt.

Polizei, **Polizey**, *Politia*, heißt derjenige Theil der Staats oder Regierungskunst, welcher lehrt, die innere Verfassung eines Staats also einzurichten, daß die Wohlfahrt der einzelnen Familien mit dem Besten des ganzen Staats in Zusammenhang und Uebereinstimmung stehe.

Man nimmt das Wort Polizey in zweyerley Verstande. Im weitläuftigen Verstande begreift man darunter alle Maasregeln in innerlichen Landesangelegenheiten, wodurch das allgemeine Vermögen des Staats dauerhafter gegründet und vermehret, seine Kraft besser gebraucht und überhaupt die Glückseeligkeit des gemeinen Wesens befördert wird. In diesem Verstande genommen, läßt die Polizeywissenschaft der Staatswissenschaft nichts übrig als die Erhaltung und Vermehrung der Wohlfahrt eines Staats in Rücksicht auf seine Verhältnisse mit andern Staaten. Im engen Verstande hingegen verstehet man unter der Polizey nur dasjenige, was zur guten Verfassung des bürgerlichen Lebens erfordert

dert

dert wird und nicht zur eigentlichen Rechtspflege gehört, mithin Erhaltung guter Zucht, Ordnung, öffentlicher Sicherheit und Sorge für die Bequemlichkeit und den Nahrungsstand der Einwohner. Weil die Gegenstände, auf welche diese Sorgfalt der Polizey gerichtet werden muß, in den Städten zum Theil anders beschaffen sind als auf dem Lande: so macht man bisweilen auch einen Unterschied zwischen der Stadt- und Dorfpolizey.

Der Name Polizey kommt von dem griechischen Worte Πολις, (Polis) eine Stadt, her, und soll die gute Einrichtung der Städte und ihrer bürgerlichen Verfassung anzeigen. Die Griechen und Römer scheinen auch unter diesem Worte nichts anders verstanden zu haben, als die gute Ordnung, die Bequemlichkeit und Zierde der Städte. Dieser eingeschränkte Begrif entstund vermuthlich daher, weil damals eine Stadt gemeiniglich der Grund und Ursprung einer Republick war. Noch jetzt ist man über den Begrif der Polizey nicht einig, vermuthlich, weil sie, als Wissenschaft betrachtet, noch neu ist. Die Wahrheiten und Lehren, welche eine Wissenschaft ausmachen, sind meistens lange vorher bekannt und genutzt, ehe man sie in eine wissenschaftliche Form bringt. Will man nun dieses Unternehmen beginnen, so wird man gemeiniglich gewahr, daß der Sprachgebrauch schon viele Gegenstände dazu gerechnet hat, welche in keinen systematischen Zusammenhang damit passen wollen, und daß hingegen andere nicht dazu gezählt wurden, welche doch zum System gehören. Die Begriffe über eine solche entstehende Disciplin müssen daher anfänglich nothwendig verschieden ausfallen, bis man sich nach und nach über den Lehrbegrif allgemein vereinigt.

Die Vorsorge der Polizey erstreckt sich hauptsächlich über die Landwirthschaft; den Anbau, Wachsthum, Bequemlichkeit und Zierlichkeit der Städte und Dörfer; Erhaltung und Vermehrung der Einwohner, wohin die Sanitätsanstalten gehören; Aufsicht über das Forstwesen, Bergwerke, Manufakturen und Gewerbe, Handlung und Handwerke, über den sittlichen Zustand des Volks und mithin hauptsächlich über das Schul- und Erziehungswesen; Sicherheit wider Raub, Diebstahl, Bettler und anderes liederliches Gesindel; Vorsorge für einen beständig hinlänglichen Zufluß an Nahrungsmitteln und ihre daher entstehende mäßigen Preise; und Rettungsanstalten in besondern Nothfällen.

Gesetzgeber in Polizeysachen ist der Landesherr. Besondere lokale Polizeyverordnungen, besonders in dringenden Fällen, können zwar bisweilen auch Unterobrigkeiten machen, sie dürfen aber den landesherrlichen Verordnungen nicht zuwider laufen, und müssen, wenn sie ihre gesetzliche Kraft behalten sollen, von dem Landesherrn bestättiget werden. Bey der Polizeygesetzgebung ist besondere Klugheit nöthig, um nicht zweckwidrige Mittel zu wählen, wie es bisher so häufig geschah. Denn viele unserer bekannten Polizeyanstalten sind blos deßwegen nothwendig, weil andere unschickliche Polizeyverordnungen voraus giengen, welche Mängel und Gebrechen veranlassen, deren üblen Wirkung man nachher durch eine Menge neuer Verordnungen zu begegnen suchen mußte. Gegen die Uebertreter der Polizeyverordnungen giebt es nicht, wie bey vielen andern Gesetzen, Kläger, die den Richter zur Ausübung seines Amtes auffodern. Eben deßwegen muß man aber auch von Obrigkeits wegen um so vester darüber wachen, und um dieses möglich zu machen, sie nicht ohne Noth häufen, sondern so sparsam als es möglich ist, damit umgehen,

hen, weil ausserdeme, wie es der gewöhnliche Fall schon jetzt ist, weder Obrigkeiten noch Untergebene die vielen Verordnungen merken und noch viel weniger darüber halten können. Man halte immer mit der zwooten Verordnung, wo möglich, so lange zurücke, bis die erste allgemein befolgt und geläufig geworden ist.

Die Direktion und Ausübung der Polizey wird in kleinen Ländern und Orten billig der ordentlichen Obrigkeit und den schon vorhandenen Landeskollegien überlassen, weil jede Vermehrung der Instanzen und Staatsdiener die Kosten und Geschäfte häuft und immer Kollisionen ihrer wechselseitigen Befugnisse veranlaßt. In großen Städten und Staaten hingegen erfodert die Menge der Polizeygeschäfte besondere Polizeykollegien und Bediente.

Polizeystrafen. Die Polizeyverbrechen lassen sich füglich in 3 Klassen eintheilen: 1) in Uebertretung bloser Polizeyordnungen, als Feuer- Gassenreinigungs- und dergleichen Ordnungen, 2) in Verbrechen, welche wider die bürgerliche Pflichten und Tugenden laufen, als Betrug u. d. g. 3) in Verbrechen wider die Ruhe und Sicherheit.

Die Beschaffenheit der Strafen selbst erfodert Betrachtungen. Fast alle bekannte Polizeygesetze führen nichts als Geldstrafen im Munde, die in Gefängnißstrafen verwandelt werden sollen, wenn der Uebertreter das Geld nicht aufbringen kann. Es wäre wünschenswerth, daß die Gesetze niemals von Geldstrafen redeten, weil der Gesetzgeber alsdann viel uneigennütziger scheinen würde. Wenn aber reichen Personen wegen Polizeyverbrechen große Geldsummen zur Strafe auferlegt und armen Personen wegen geringerer Vergehungen Landesverweisungen und Zuchthausstrafen zuerkannt werden, so ist es eine Härte, die nahe an Tyranney gränzt.

Die Strafen müssen allezeit aus der Natur des Verbrechens gezogen werden und gleichsam dessen natürliche Folge seyn. Wer zum Beweiß sein Gewerb dazu mißbraucht, um das Publikum zu betrügen, der muß nach der ersten Korrektion seines Gewerbes verlustig werden. Denn was bekümmert sich der Betrüger um eine Geldstrafe, die ihm sein Betrug bald genug wiederum ersetzt? Man wird wenige Polizeygegenstände aufzuweisen haben, bey welchen sich nicht aus der Natur des Vergehens Strafen ziehen lassen, die entweder den Verbrecher bessern, oder ausser Stand setzen, seine Vergehungen, zum Nachtheil des Publikums, oft zu wiederhohlen. Auch bey geringen Verbrechen sind oft scharfe Strafen nothwendig, wenn nämlich diese Vergehungen häufig eintreten und der Staat dadurch viel Schaden leidet.

Polizeytaxen heißen diejenigen Vorschriften, wodurch die Obrigkeit den Waaren und dem Lohn der Arbeiter einen geringern Preiß zu verschaffen sucht, als die Konkurrenz oder die Natur der Dinge ihnen giebt. Die Absicht dabey ist gut, aber die Mittel, deren man sich dabey bedient, sind fehlerhaft und schädlich. Eine wahre Wohlthat ist es, daß mit dem Mangel einer Waare ihr Preiß steigt, denn nur dadurch wird die nöthige Sparsamkeit erreicht. Wenn eine Anzahl Personen eine bestimmte Menge Brod nöthig hat, und nur halb so viel bekommen kann, so muß offenbar die Konsumtion eingeschränkt werden, oder ein Theil erhält gar nichts. Man nehme den Fall an, derjenige, welcher diese Quantität zu verkaufen hat, dürfe den Preiß nicht steigern. Wird irgend einer von den Käufern weniger nehmen wollen, als er zu verzehren gewohnt ist? Wer wird jedem sein wahres Bedürfniß richtig zuzumessen im Stande seyn? Was für Gewalt-

thätig-

thätigkeiten werden daraus entstehen, und was für eine Menge von Vorkehrungen wird die Obrigkeit nöthig haben, um diese abzuwenden? Wer wird sich entschliessen, die mangelnde Waare mit Kosten aus der Ferne beyzuschaffen, wenn er den Preiß nicht erhöhen und sich dadurch entschädigen darf? Aber laßt durch die Konkurrenz den Preiß steigen, so wird jeder den Verbrauch auf das höchste Bedürfniß nach und nach einzuschränken suchen; der Arme zwar früher und mehr und der Reiche später und weniger. Allein denkt euch, statt der Konkurrenz, eine obrigkeitliche Austheilung hinzu. Wird der Reiche bey dieser durch sein Geld nicht Mittel und Wege finden, vor dem Armen begünstiget zu werden? Eben deßwegen verrechnen wir uns bey unsern Polizeyanstalten so sehr, weil wir sie uns in der größten Vollkommenheit denken, da doch die Werkzeuge derselben nichts mehr und nichts weniger als Menschen sind. Verfertigt eine hölzerne Uhr mit dem größten Fleiße und bringt sie an einen feuchten Ort, so wird sie stille stehen, weil die Räder quellen. — Wer lehrt den reichen Engländer und Holländer die Holzspahrkunst? und wer hingegen kann den Einwohner des Thüringer Waldes bewegen, sein Holz zu spahren? Ich glaube nicht zu viel zu sagen, wenn ich behaupte, daß es schlechterdings unmöglich seye, eine gerechte Polizeytaxe zu verfertigen. Soll diese Taxe gerecht seyn, so müssen alle Naturprodukte in der nämlichen Menge vorhanden bleiben, in welcher sie zur Zeit der Ausfertigung vorhanden waren, und der Handarbeiter muß alles, was er bedarf, fort und fort um den nämlichen Preis haben können, um welchen er es damals erhalten konnte. Ist dieses möglich? oder kann man die Polizeytaxen so oft ändern, als sich diese natürlichen Verhältnisse von

selbst verändern? Von den beträchtlichen Fehlern, welche bey Verfertigung solcher Taxen fast unvermeidlich mit unterlaufen müssen, wollen wir nicht einmal eine Erwähnung machen, s. Preiß.

Poltin, Polding oder **Ding** ist eine rußische Silbermünze, wovon 200 auf einen Rubel gehen.

Poltina oder **Poltinnik**, eine rußische Silbermünze, welche 50 Kopecken oder einen halben Rubel gilt.

Poltrak, s. Poldrak.

Poltura, eine ungarische Silbermünze mit der Aufschrift: *Poltura*. Sie gilt 6 Kaiserpfennige.

Poluzke, die geringste unter allen rußischen Scheidemünzen, wovon 4 auf eine Kopeke gehen.

Poluwalli, s. Juchte.

Pomade, eine Salbe, welche aus wohl gereinigtem Schweineschmalz oder Rehefett mit Aepfelmark und Citronensaft abgerieben und mit wohlriechenden Oelen versetzt wird. Soll sie etwas hart werden, so vermischt man sie mit weisem Wachse. Sie wird haupsächlich dazu gebraucht, beym Frisiren die Haare einzuschmieren, dient aber auch, die Haut glatt und weich zu machen, von Ritzen und Schwülen zu reinigen. Sie wird von Friseurs und Parfumeurs verfertigt, und die französische Pomade ist die berühmteste.

Pomeranzen, lat. *Aurantia*, fr. *Oranges*, sind meistentheils runde Früchte, deren Oberfläche bey den süßen glatt ist, wenn sie zeitig werden, saffranfärbig aussieht, und einen nicht sonderlich erhabenen Nabel haben. Ihr Mark ist entweder gelb oder roth, ihr Geschmack weinicht, oft bitter, oft süße und sehr angenehm. Die Rinde ist entweder unschmackhaft, oder nur wenig bitter.

Die süßen Pomeranzen nimmt man meistentheils von einem in China einheimischen Baume, woher sie auch zuerst nach Lissabon gekommen sind. Deßwegen

wegen heißen sie auch *Aranza de Sina*, Pomesine, Apfelsine.

Aus den Pomeranzen werden allerley Getränke, Aquavit, Spiritus, Essenzen, Oele, Zuckerwerke, Syrupe u. d. gl. zubereitet. Selbst die unreifen können zu allerley Zweck in der Arzneykunst genützt werden.

In Rücksicht auf Farbe, Gestalt, Geschmack und die Länder, wo die Pomeranzen wachsen, giebt es sehr viele Arten und Abarten, mit deren Erwähnung wir uns jedoch nicht aufhalten wollen.

Pomeranzenbaum, *Citrus Aurantium*, *L.* Der Baum, auf welchem die Pomeranzen wachsen. Er gehört zum Citronengeschlechte, und unterscheidet sich nur durch die herzförmigen Blattstiele. Erst im 13ten Jahrhundert fieng man an, diesen Baum von den Citronen zu unterscheiden, welchen die Alten unter dem allgemeinen Namen von Citronen begriffen. Er wächst, und wird an den nämlichen Orten gebauet, und auf die nämliche Weise verpfleget, wie der Citronenbaum. Nur kann er die Kälte noch weniger ausstehen.

Wenn wir Pomeranzenbäume aus Italien bekommen, um sie in unsern Treibhäusern zu verpflegen, so müssen wir sie in freyer Luft eine Zeitlang in Schatten setzen und fleißig begießen. Aus den sehr wohlriechenden Blüthen hat man gelernet, allerley heilsame Eßige und Oele zu bereiten.

Pomesine, s. Pomeranze.

Pompelnuß, eine Orangenart, deren Stamm schnell wächst, und eines Kindskopfs große Früchte trägt. Er wächst in Ostindien und trägt in unsern Gewächshäusern harte, unschmackhafte Früchte.

Pompholyx, s. Tutie.

Pomuchel, s. Dorsch.

Ponçeau, eine rothe Farbe, welche der Farbe der Klatschrosen oder des einfachen Mohns vollkommen gleicht, der als Unkraut in den Kornfeldern wächst.

Pontac oder *Pountac* ist ein französischer rother Wein, welcher nach einer Stadt gleiches Namens in der Provinz Bearn benennet wird. Er ist blutroth und hat einen herben zusammenziehenden Geschmack. Die Engländer loben ihn mehr als die Deutschen. Da die Gegend, in welcher er wächst, sehr klein ist, so ist der wahre Pontak eben so rar als der Tokayer, und fast aller Pontak, welchen man in Deutschland trinkt, nachgemacht. Es ist aber der unächte theils durch die Solution des Alauns, und theils daran zu erkennen, daß er sich an das Glaß *stark* anhängt.

Pontes und *Mares*, ein ägyptisches Maas, welches einen halben Stop zu Antwerpen hält.

Pontivy heißt die flächserne Leinwand, welche in Bretagne bereitet wird.

Poot, ein Weingefäß, s. Boot.

Porcellaines, s. Zitz.

Porcellan, s. Porzellan.

Porphyr, eine köstliche Art Marmor, oder vielmehr eine Art Jaspis, die bey starkem Feuer verglaßt und äusserst hart ist. Er sieht röthlicht, der allerschönste aber recht hellroth, und hat zuweilen weiße Flecke. Weil ihm wegen seiner Härte durch das Aneinanderreiben nichts, oder doch in langer Zeit sehr wenig abgehet, so dient er den Apothekern und Malern zu Mörsern und Reibesteinen. Man nützt ihn auch zur Verzierung der Kirchen und Schlösser, zu Tischblättern, Grabmälern u. d. gl.

Porsch, wilder Roßmarin, Wanzenkraut, *Ledum palustre*, *L.* ist eine niedrige strauchartige Pflanze, deren Aeste im ersten Jahre rostfärbig und rauh, hernach

nach aber aschenfarb aussehen; die linienförmigen Blätter gleichen den Roßmarinblättern, und sind an den jungen Zweigen gleichfalls rostfarbig. Die weißen Blumen kommen aus viel Stängeln zusammen aus einem Orte herfür, und hängen anfänglich niederwärts, richten sich aber auf, wenn sie aufblühen. Die 10 fadenförmigen Staubfäden sind ziemlich lang; die Saamenkapseln röthlicht.

Diese Pflanze wächst nur an sumpfigten Orten, blüht im Junius und Julius, und dient zu einer guten Gerberlauge zum Gahrmachen des Leders. Dazu wird sie zu Anfange des May, wenn die Knospen aufbrechen wollen, abgeschnitten, an einem schattichten Orte getrocknet, und mit Holz, Rinde, und Blättern auf einer Lohmühle gestampft, und wie andere Gerbmaterialien verwendet.

Zwischen Kleider gelegt, steurt sie dem Mottenfraße. Sonst gehört sie auch unter die Zahl der Gewächse, mit welchen die Bierbrauer ihrem Biere betäubende Kräfte geben.

Portage, s. Führung.

Portal nennt man einen großen verzierten Eingang in ein Gebäude, dann in Lustgärten allerley Häuschen, Pforten und Bögen aus Pfählen und Latten; s. auch Nagelwerk.

Portechaise oder Sänfte ist bekanntlich ein Kutschenkasten, welcher nicht auf Rädern stehet, sondern von zween Männern an Stangen getragen wird. Die Sänften sind meistens ein Eigenthum der Sänftenträger, welche gegen eine jährliche Abgabe von der Polizey aufgestellt und privilegirt werden, damit fremde Personen kein Bedenken tragen dürfen, sich ihnen anzuvertrauen. Gemeiniglich haben die Sänftenträger eine besondere Livree und ihnen angewiesene Sammelplätze. Für Kranke müssen besondere Sänften gehalten werden, weil gesunde

Personen billich Anstand nehmen, sich in eine Sänfte zu setzen, in welcher kurz zuvor ein Kranker saß.

Porteur, s. Präsentant.

Portorico, s. Taback.

Portoro, s. Marmor.

Portugaise, Portugaloise, große Crusade von Portugal ist eine portugiesische Goldmünze von 23 karatigem Golde, welche 10 spanische Quentchen oder 650 Eschen wiegt, und in Hamburg 21 bis 23 Reichsthaler Bankogeld gilt. Man hat ganze, halbe und Viertelsstücke.

Portulack, Borgelkraut, Burzelkraut ist zweyerley, nämlich der Gartenportulack, *Portulaca oleracea*, und der wilde. Jener hat eine schlechte Wurzel, die aber viele dicke, saftige, braunrothe Stängel einer Spanne hoch treibt, welche mit fetten, kleinen, länglichtrunden, weißlichtgrünen und glänzenden Blätterchen besetzt sind. Die Stängel tragen zwischen den Blättern und an den Gipfeln bleichgelbe Blümchen, woraus kleine Hülsen voll schwarzen Saamens werden. Dieser wird in dem halben April sehr dünne gesäet und muß fleißig begossen werden. Wenn die Pflanzen etwas verstarkt sind, versetzt man sie in ein gutes fettes Erdreich. Die jungen Pflanzen werden als Salat genossen. Von den großen kann man die Kölbchen wie Kapern zurichten und brauchen und die Stängel wie Gurken einmachen. Der wilde oder kleine Portulack unterscheidet sich von jenem blos durch seine geringere Größe, ist aber eben so geniesbar. Er wächst von selbsten an felsigten Orten, in Weinbergen und auf Aeckern.

Porzellan, Porcellain wird die durchsichtige, glasharte, der Farbe nach ordentlich weiße, aus gewisser Erde gebrannte Materie genannt, davon allerley

Trinkgeschirre, und andere in einer Haushaltung nöthige Gefäße zubereitet werden. Das meiste davon ist gemeiniglich auf der äussern Seite blau und weiß, das kostbarste aber mit den schönsten bunten Farben, Malereyen, und mit Gold geziert. Je schöner demnach die Farben, die zierliche Arbeit, die richtige Malerey der Figuren und Zierrathen, der Glanz und die Durchsichtigkeit des Porzellans ist, je höher ist sein Werth. Die wesentlichsten Kennzeichen des ächten Porzellans sind die sehr feinen Körner im Bruche und der hohe Grad des Feuers, der dazu erfordert wird, es in den Guß zu bringen. Vor ohngefähr 80 bis 90 Jahren kannte man in Europa kein anderes ächtes Porzellan, als dasjenige, welches aus China, Japan und Persien zu uns gebracht wurde, daß also die Erfindung des ächten Porzellans Asien zugehört, wo es schon vor einigen tausend Jahren, besonders in China, ist verfertigt worden. Nach China und Japan wurden auch ehehin viele 1C0000 Rthlr. aus Deutschland für Porzellan geschleppt, bis man in Holland angefangen hat, dieses hin und wieder, und sonderlich zu Delft nachzukünsteln, worauf man nebst diesem gar ein feines Porzellan zu Berlin fabricirt hat, keines aber wollte dem gedachten indianischen ganz gleich kommen.

Zu allererst hat man in Frankreich gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts angefangen, einen Versuch zu machen, ein dem chinesischen gleiches Porzellan zuwege zu bringen Die zu Rouen gemachten Versuche geriethen ziemlich gut; und man hat in Frankreich nach der Zeit diese Kunst sehr weit getrieben, so daß die Feine der Materie, die Schönheit und Bildung der Gefäße, die Richtigkeit in der Malerey, und der Glanz der Farben, sonderlich der blauen, dem chinesischen Porzellan in keinem

Stücke,

Stücke, als allein im Weißen nachstehet, welches zu matt ist.

Am allerbesten aber ist man im jetzigen Jahrhunderte in Sachsen hinter das Geheimnis gekommen, so, daß das Porzellan, welches jetzt in Meißen gemacht wird, und wovon der Chemist, Baron Böttticher, der Erfinder war, das chinesische an Härte, künstlicher Bearbeitung, Nettigkeit und Schönheit weit übertrift, welches alle Porzellankenner, und wie man versichern will, die Chineser selbst, behaupten.

Seit etwa vierzig Jahren hat man endlich zu Wienerisch-Neustadt, in Oesterreich, angefangen, eine Porzellanfabrick von ächtem Porzellan anzulegen, die ziemlich in Aufnahm gekommen ist, aber nie ein dem Meißnischen gleiches Porzellan liefern konnte.

Die Porzellanerde ist ein zarter, weißer oder lichtgrauer Mergel, der leicht ist. Er glänzt wie ein feiner Sand, und wird im Feuer zu einem halbdurchsichtigen, dunkeln und bläulichen Glas. Aechtes Porzellan springt nicht, wenn auch die heißeste Feuchtigkeit hinein gegossen wird. Dieses thut aber das unächte Porzellan, von welchem überhaupt ein mehreres unter Fayence nachzulesen ist.

Posamentirer, Bortenwirker, Schnürmacher, *Passementier*, heißt derjenige Profeßionist, welcher Galonen, Bänder und Schnüre von allerley Art verfertigt. Einige bedienen sich hierzu eines Stuhls, welcher vom Wasser getrieben wird und den wir unter dem Wort Bandmühle bereits beschrieben haben, wo aber eine Possamentirerszunft ist, werden keine Bandmühlen geduldet. Der Webstuhl des Possamentirers ist länger als der Seidenwebersstuhl, aber nicht so breit, und weil der Arbeiter die Kegel selbsten ziehet, ist das Ziehewerk hinterwärts

wärts am Stuhle angebracht. Bey der Gazegarnitur bestehet die Kette aus stark gedreheter Seide, welche, wie alle Ketten, durch das Ried auf den Stuhl gezogen wird. Der Arbeiter arbeitet mit 2 Schützen, zur Kante oder zu dem bogigen Rande braucht er 4 grössere Schützen, um die Bogenkante von krausgesponnenen zusammen geschobenen Goldfäden zu weben. Der Goldfaden wird vorhero auf Seide gesponnen und auf der Spinnmühle gedrehet. In den Korall: oder Sommergarniturtressen ist der Grund ein loses durchsichtiges Gewebe und alles, sowohl Kette als Einschuß von Gold oder Silber. Glatte gemeine Tressen erfodern nur einen Schützen und eine seidene Kette für den gesponnenen Gold- oder Silberfaden des Schützen, die Bandtressen aber für den seidenen Boden, ausser den Goldschützen, noch einen Roll Seide. Sammetborten werden mit Grundtritten gewirkt und die stählerne Ruthe macht dabey den Sammt eben so, wie bey dem Sammetweben selbsten. Die sogenannten Lisirarbeiten zu dem Kleiderbesatze werden ebenfalls auf dem Stuhle in abgetheilten kleinen Gängen, mit übersponnenen seidenen Gimpfschnüren verfertigt; die runden Schnüre hingegen klöppelt man und nennt dieses die Handarbeit, alles vorhergehende aber die Stuhlarbeit.

Posen heißen die Federkiehlen und an manchen Orten auch die zusammen gebundenen Flachsbüschel.

Posenschraper heißen diejenige, welche die zu Schreibfedern taugliche Federkiehlen zubereiten und damit handeln. Sie kaufen solche von den Bauern und Hirten roh, sortiren und streifen sie, das ist, sie geben ihnen durch heißen Sand oder Asche, wodurch alles noch rückständige Fett heraus gezogen wird, Glanz und Härte.

Posson, ein Maas, s. Poisson.

Post ist 1) ein Beyname des wilden Roßmarins. 2) Verstehet man darunter jede einzelne Summe in den Rechnungen und 3) diejenige landesherrliche Veranstaltung, durch welche Briefe, Personen, Paquete und Güter von einem Orte zu dem andern gebracht werden können. Man hat *a)* reitende Posten. Es wird nämlich von jeder Poststation zu der andern alle Wochen ein- oder mehrmal zu einer bestimmten Stunde ein reitender Postknecht mit den in ein Felleisen gepackten Briefen und Packeten abgesendet, oder Staffeten, welches reitende Postknechte sind, die gegen Bezahlung der Postgelder, ausser der ordentlichen Zeit, an jeden beliebigen Ort hingesendet werden können. Sie gehen Tag und Nacht und werden auf jeder Station abgelöst. Oder man sendet Courier, die bis an den Ort ihrer Bestimmung Tag und Nacht reiten oder fahren und auf jeder Poststation frische Pferde nehmen. *b)* Fahrende Posten, und zwar entweder ordinäre, welche zur gesetzten Zeit abgehen, oder Extraposten, da einer oder mehrere um das gesetzte Postgeld, wenn es ihnen beliebt, von einer Station zu der andern reisen können. Zur Bequemlichkeit der mit der Ordinaripost Reisenden, sind die bedeckten Postwägen eingeführt worden, welche wochentlich ein- oder zweymal von einem Oberpostamt zu dem andern fahren und um eine billige Bezahlung, sowohl Personen als Waaren mitnehmen. Sie gehen Tag und Nacht und müssen zur bestimmten Stunde auf jeder Station eintreffen und weiter befördert werden. Die Posten zur See werden durch Paquetboote besorgt.

Die Posten sollen in Persien aufgekommen und zuerst von dem Archipelag bis zur persischen Stadt Susa angelegt worden seyn. Auch ist eine Art Post schon bey den Römern bekannt gewesen. In Frank-

reich

reich hat König Ludwig *XI.* im Jahr 1464. die erste reitende Post angelegt. In Deutschland wurde die Anlegung der Posten unter Kaiser Maximilian *I.* durch den Anfall der Burgundischen Niederlande veranlaßt. Der Briefwechsel von Oesterreich bis in die Niederlande war sehr beschwerlich und kostbar. Franz von Taxis legte daher auf dieser Route eine Post an, und spedirte die kaiserlichen Briefe unentgeltlich gegen Ueberlassung des Postwesens im Reiche. Er breitete seine Anstalt bald weiter aus, weil sie durch die Theilnahme des Publikums bald sehr einträglich wurde, und im Jahr 1615. belehnte Kaiser Matthias den Cameral von Taxis und seine Descendenten mit dem Generalpostamte im Reiche, und behandelte das Postwesen im Reiche als ein kaiserliches Reservat. Inzwischen kehrten sich nicht alle Reichsfürsten daran, sondern Sachsen, Brandenburg, Braunschweig und Hessen, ja selbst Oesterreich, legten in ihren Landen besondere Posten an.

Der Nutzen der Posten ist groß, indem die Geschwindigkeit, mit welcher sie laufen, und die richtige Bestellung der ihnen aufgegebenen Briefe, Packete und Güter eine große Bequemlichkeit für das Publikum und der Handlung ausserordentlich förderlich sind. Es werden in allen wohlbestellten Ländern die Posten mit Fleiß eingerichtet, so daß man aus jedem Theile und Orte von Europa an alle übrigen gemächlich gelangen, Briefe und Waaren versenden kann, wobey zur Beförderung der richtigen und geschwinden Ueberkunft vornämlich dahin gesehen wird, daß die Posten zu gesetzter Zeit abgehen und ankommen, daß die Postbedienten emsig und fleißig sind, und nicht die abgehenden Briefe liegen lassen, daß den Posten Sicherheit verschaft und sie nicht angegriffen oder unter Weges aufgehalten werden; daß die Brief- Passagier- und

Güter-

Gütertaxe leidentlich seye; daß die Postbedienten noch an dem Tage der Ankunft alle Briefe und Packeter, welche nicht bey ihnen abgeholt werden, bestellen lassen u. d. g. m. Es hat daher jedes Land seine besondere Postordnung, worunter man eine landesherrliche Verordnung und Vorschrift verstehet, wie es mit Ankunft und Abgang der Posten, Verwahr- und Versendung der Briefe und Güter gehalten werden soll; ingleichem seine besondere Taxordnung, wie viel auf den Posten von Briefen, Passagieren und Gütern, baarem Gelde und Kostbarkeiten bezahlt werden solle. Gemeiniglich findet man in jeder Stadt, wo eine Post angelegt ist, einen Postbericht oder eine gedruckte Nachricht, welchen Tag und Stunde und wohin die Posten abgehen oder woher sie ankommen, und was für Orte sie unter Weges betreten. Gleich nach Ankunft der Post wird vor dem Posthause eine Postcharte ausgehängt, das ist eine geschriebene Nachricht, auf welcher die angekommenen Briefe und Paquete spezifizirt sind, damit jeder sehen könne, ob Briefe an ihn mitgekommen sind. Werden Gelder oder sonsten Sachen von Werthe auf die Post gegeben, so erhält der Aufgeber einen Postschein, das ist ein Zeugniß über die geschehene Aufgabe und den angegebenen Werth der Sache, nach welchem ihm der Ersatz gemacht werden muß, wenn sie verlohren gehet, oder beschädiget wird. Diese Postscheine sind an einigen Orten ein ganzes, an andern aber nur ein Vierteljahr gültig. Die Postoffizianten sind schuldig, diese Postscheine unentgeldlich auszustellen, sie fodern aber dennoch meistens eine Bezahlung dafür.

Die Posten werfen in großen Ländern sehr ansehnliche Revenüen ab, welche entweder verpachtet oder verrechnet werden. Die Postoffizianten haben entweder eine fixe Besoldung, oder statt derselben

einen

einen Antheil an dem Briefporto. Das Fuhrwesen müssen meistens die Posthalter selbst unterhalten, und genießen dafür den Ertrag der Extraposten.

Post heißt übrigens auch ein Weg von 2 Meilen, und wird das Postgeld von einer Station zur andern nach Posten gerechnet.

Postgeld heißt dasjenige Geld, welches für die Uebersendung der Briefe und Waaren mit der Post, und das Fuhrlohn, welches von den mit der Post Reisenden bezahlt werden muß, s. vorigen Art.

Postregal. Das Recht, Posten anzulegen, wird bekanntlich unter die Regalien gerechnet. Was es mit diesem Regal im deutschen Reiche für eine besondere Beschaffenheit habe, ist schon in dem Art. Post gesagt worden.

Postwesen, s. Post.

Pot, ein französisches Maas flüßiger Dinge, welches an einigen Orten 2, an andern aber nur eine Pariser Pinte hält.

Potasche, s. Pottasche.

Potates, s. Batade.

Potest heißt der Ruheplatz auf einer Treppe.

Potfisch, s. Wallfisch.

Potiches, s. Boucaniers.

Porscherpen, s. Vogelkirsche.

Pott heißt in Niedersachsen ein Topf. Vormals verstund man darunter ein kleines eichenes Faß. In Spanien heißt Poot ein Weinfaß von 5 bis 6 Eymern.

Pottasche, Kesselasche, Floß, lat. *Cineres clavellati*, fr. *Potasse*, heißt das aus Holzasche ausgelaugte und kalzinirte Salz. Der Name Pottasche kommt daher, weil man sie in Fässern von Eichenholz versendet, indem sie in Fässern von Tannenholz vor der Feuchtigkeit nicht genug verwahret ist.

Pott heißt aber sonsten in Niedersachsen ein Fäßchen von Eichenholz.

Sonsten verbrannte man Eichenholz zu Asche, um daraus Pottasche zu bereiten, und man konnte sie daher nur in solchen Gegenden verfertigen, in welchen das Holz ausserordentlich unwerth war; nunmehr aber kauft man zu solchem Ende gemeine Holzasche zusammen, und seitdeme wird in Deutschland eine große Menge Pottasche verfertigt und nach Holland gesendet.

Die Bereitung geschiehet auf folgende Art. Die Holzasche wird in einen Ständer gethan, und mit so vielem reinem Wasser begossen, bis dieses eines Daumen breit auf derselben stehen bleibt. Nachdem es 3 bis 4 Stunden gestanden ist, läßt man die Lauge ablaufen. Diese wird in einem Kessel dicke eingesotten und abgedämpft, welches bisweilen 24 auch 48 Stunden Zeit erfodert, je nachdem die Menge groß ist. Ist die Lauge ganz dick, so lässt man sie kalt und hart werden, und schlägt sie mit dem Stemmeisen stückweise heraus. Ist sie nicht hart, so hat sie nicht genug gesotten. Diese schwarzen Stücke werden in dem Kalzinirofen weiß gebrannt, und mit einer eisernen Krücke beständig umgewendet, damit sie auf allen Seiten weiß gebrannt werde. Wenn sie recht schön und gut seyn soll, so muß sie wie ein himmelblauer Taffent aussehen, der mit einem weißen Flor überzogen ist. Wenn das Wasser, womit die Asche ausgelaugt wurde, nicht rein genug, sondern mit fremden Theilchen gesättigt, oder, wie man gemeinhin zu sagen pflegt, hart ist, so wird die Pottasche nicht schön weiß, sondern bleibt grau. Ueberhaupt macht bey diesem Geschäfte die verschiedene Qualität des Wassers, der Asche und des Brennholzes einen großen Unterschied, und es lassen sich daher keine ganz zuverläßigen Vorschrif-

schriften nach Zeit, Maas und Gewicht angeben, sondern das meiste muß aus Erfahrung und aufmerksamen Versuchen erlernet werden. Doch bestehet der Hauptvortheil bey dem Kalziniren, daß man das Feuer anfänglich nicht zu stark macht, weil die Pottasche sonsten schmelzt und verdirbt, sondern man muß die Hitze erst vermehren, wenn sie anfängt zu zerfallen. Fängt sie an zu fließen, so ist sie nicht mehr zu recht zu bringen.

Die Struktur des Kalzinirofens, welche die Pottaschensieder sehr geheim zu halten pflegen, ist auf der zwooten Tafel abgebildet. *A.* ist der Grundriß und *B.* der Aufriß. Er hat die Form eines Backofens, das Feuer muß aber nicht nur beständig unter dem Heerde brennen, sondern auch die Flamme sich über den Heerd herüber ziehen. *a.* Ist der Heerd, *b.* das Zugloch, *c.* das Schürloch, *d.* das Gewölb, *e.* die Zugröhre, in welcher das Feuer brennt, und *f.* die Fußmauer. Das Gewölbe muß wenigstens 4 Zoll dick von aussen mit Lehmen überdeckt werden.

Um die Güte der Pottasche zu probiren, nehme man ungefähr 1 Pf. und giesse in einem neuen glasirten Topfe reines Wasser darauf. Je vollständiger sie sich auflößt, und um so klärer die Lauge bleibt, um so reiner ist die Pottasche. Will man aber ihre Stärke probiren, so löse man sie in Wasser auf und lege in diese starke Lauge ein Stückchen holländische Seife, welche darauf schwimmt. Alsdenn gieße man so lange Wasser langsam nach, bis die Seife zu sinken anfängt. Je mehr man nun Wasser zugießen kann, bis die Seife sinkt, um so stärker ist die Pottasche.

Die Pottasche wird von Färbern, Glaßmachern, Seifensiedern, Bleichern, Apothekern und Chemi-

sten häufig gebraucht, und fast keine Manufaktur kann derselben entbehren.

Die Kaufleute beurtheilen ihre Güte nach den Zeichen der Fässer. Die mit Bärenklauen gezeichnete hält man für die beste, und dann folgt die mit einer Krone. Was keinen Brand hat, heißt Brack.

Die Kammern der deutschen Reichsfürsten haben die entstandenen Pottaschensiedereyen zu einem neuen Finanzzweig benutzt, indem sie den Pottaschenbrennern in einem bestimmten Landesdistrikte das ausschlüßige Recht, Asche einzukaufen, ertheilen und sich dafür eine jährliche Abgabe bezahlen lassen. Daß der Pottaschensieder eben so wie jede andere gewerbtreibende Person, Abgaben an den Staat bezahle, ist ganz in der Ordnung; aber, um diese Abgaben erhöhen zu können, sollte man ihm nicht, zum Nachtheil der übrigen Unterthanen, ein Monopol auf die Asche einräumen. Ich habe mich hierüber in mehrern Artickeln dieser Schrift schon oft genug erklärt.

Pou, s. Pout.

Poude, s. Pud.

Poularde heißt ein junges Huhn, welchem die Mutter verschnitten wird, damit es zum Eyerlegen untauglich werde. Man glaubt, dadurch werde ihr Fleisch wohlschmeckender, welche Meinung aber unter die verjährten Küchenvorurtheile gehört.

Povel oder **Bavel** nennen die Kaufleute diejenigen Waaren, welche lange auf dem Lager geblieben, dadurch unscheinbar geworden und aus der Mode gekommen sind.

Poundage heißt in England derjenige Zoll, welchen die Schiffe nach dem Werthe ihrer Ladung an den König bezahlen müssen.

Pouni, eine Rechenmünze in Bengalen, deren 34 eine alte Rupie ausmachen.

Pountac, s. Pontac.

Pout oder *Pou de Soye*, ein aus der Mode gekommener Seidenzeug, dessen Korn das Mittel zwischen *Gros de Naple* und *Gros de Tour* hält.

Prackviehe, s. Brack und Merzschaaf.

Prämie heißt überhaupt jede Belohnung, insbesondere aber bey den Kaufleuten dasjenige Geld, welches den Assekuranten für die Versicherung der zur See weggehenden Schiffe und Waaren bezahlt wird. S. Assekuranz. Man sucht in unsern Tagen die Leute durch Prämien zu allerley gemeinnützlichen Unternehmungen aufzumuntern, welches an sich sehr löblich ist. Sollen aber diese Prämien wahren Nutzen stiften, und das Geld dadurch nicht verschwendet werden, so muß man lieber weniger und desto stärkere Prämien aussetzen, damit der Unternehmer dadurch entschädiget werden möge, wenn seine Unternehmung zu kostbar seyn und er Schaden dabey leiden sollte, weil sich ausserdeme nicht leicht jemand entschliessen würde, die Prämie verdienen zu wollen. Auch muß man nur auf solche Unternehmungen Prämien setzen, welche einen fortdaurenden Nutzen haben, damit sie nicht nach verdienter Prämie wiederum aufgegeben, sondern fortgesetzt werden mögen.

Pränumeration heißt bekanntlich eine Vorauszahlung. Von der Bedeutung dieses Worts im Kaufmannsstil wird der Artickel Unterzeichnung handeln.

Präschen, Prachsen, Prassen, Brachsmen, Cyprinus brama, L. ist ein dem Karpfen ähnlicher Fisch, aber breiter und flacher, hat auch größere Schuppen, ist aber nicht so wohlschmeckend wie der Karpfe. Er hat einen kleinen Kopf und vier Floßfedern, hält sich gerne in langsam fliessenden

Strömen und Landseen auf, ist im Winter am fettesten und laicht im April.

Präsentant, Wechselpräsentant, Briefsinhaber, Träger, Prokurant, lat. *Praesentans, Exactor, Adjectus*, fr. *Praesentant* oder *Porteur d'une Lettre de change*, heißt derjenige, an welchen der Wechselbrief zu dem Ende gestellt oder indoßirt ist, daß er von demjenigen, welcher die Zahlung leisten soll, die Acceptation besorge, und zur gehörigen Zeit die Zahlung erhebe, widrigenfalls aber, sowohl wegen der Nichtacceptation, als wegen der nicht erfolgten Zahlung protestire.

Der Präsentant muß nämlich den Wechsel demjenigen vorzeigen, der ihn bezahlen soll, und ihn fragen, ob er ihn acceptiren und zu seiner Zeit bezahlen wolle. Es ist aber diese Präsentation nur bey trassirten und nicht bey eigenen Wechseln nöthig. Meßwechsel müssen im Original vorgezeigt werden. Nichtmeßwechsel übersendet der Inhaber einem an dem Orte wohnenden Freunde, und läßt durch diesen das Original vorzeigen; hat er aber keinen Freund daselbst, so überschickt er nur eine Abschrift, worauf der Trassat schreibt: „ Mit dieser Kopey acceptire hiemit das Original. “ In Ansehung der Wechsel, welche auf Sicht lauten, ist der Zahlungstermin von der Zeit, da der Wechsel im Original oder in Abschrift abgesendet worden, und keinesweges von der Zeit der Acceptation oder der ertheilten Antwort an zu rechnen. Zu diesem Ende muß von dem Acceptanten bey der Acceptation der Tag, an welchem ihm der Wechselbrief zuerst präsentirt worden ist, mit beygefügt werden, in dessen Unterlassung der Inhaber protestiren läßt. Der Inhaber kann die Präsentation durch einen Dritten verrichten lassen, welcher keine besondere Vollmacht dazu nöthig hat, und wenn mehr als ein Wechsel von

dem

dem Trassaten ausgegeben wurde, so ist es genug, wenn der Primawechsel präsentirt wird. Wie die Acceptation rechtsbeständig geschiehet, ist unter dem Wort Acceptation nachzusehen. Nach erfolgter Acceptation muß der Präsentant zur Verfallzeit bey dem Acceptanten anfragen, wann die Zahlung geschehen soll, und hat sich hievon durch die Respekttage nicht abwendig machen zu lassen. Versichert nun der Acceptant, daß die Gelder parat stehen, so ist der Präsentant schuldig, sie bey ihm abzuhohlen. Nur die Juden müssen den Christen alle an sie schuldige Gelder in das Haus bringen. Wegen der allenfalls nöthigen Protestation ist der Artickel: Protestiren nachzusehen. Wenn der Trassant ordinirt, daß wenn der Trassat nicht acceptire, der Inhaber den Wechsel ohne Protest zurücke senden solle: so kommt es darauf an, ob der Präsentant nur ein Kommißionär oder Eigenthümer des Wechsels ist; ob ein besonderer Remittent und Trassant; oder ob beyde in einer Person vereiniget sind. Im ersten Fall muß nach der Vorschrift des Trassanten verfahren werden; ist aber der Präsentant Eigenthümer des Wechsels, so darf er sich daran nicht kehren. Sind Remittent und Trassant unterschieden, so achtet der Präsentant, er sey gleich Eigenthümer oder Kommißionär, auf die Ordre des Trassanten im mindesten nicht, weil nicht mit diesem, sondern mit dem Remittenten das Negotium vorhanden ist. Wenn hingegen der Trassant zugleich Remittent, und der Präsentant Eigenthümer des Wechsels ist, so kann dieser jenes Begehren in so weit ohne Gefahr erfüllen, als dadurch seine Kondition nicht verschlimmert wird; räthlich aber ist es, daß er sich darüber ein schriftliches Bekenntniß einhändigen lasse, damit es ihm nachher nicht wiederum geläugnet werden kann.

Hat nun der Präsentant bey Levirung des Protests und dessen Absendung beobachtet, wozu ihn die Wechselordnungen anweisen, und gleichwohl keine Genugthuung erhalten, so hat er seine Befriedigung durch den Weg Rechtens zu suchen, und bleiben ihm sowohl der Acceptant als Trassat mit sämtlichen Indossanten in der Maase verbindlich, daß er, nach Wohlgefallen, den Acceptanten oder Trassanten zuerst belangen kann; in Ansehung der Indossanten aber hat er den jüngsten zuerst und sodann in der Ordnung die vorhergehenden zu belangen. Jedoch schreiben einige Wechselordnungen ein anderes vor, wornach man sich also zu erkundigen hat.

Prävaliren heißt in Wechselsachen und sonsten bey Kaufleuten, sich einer darbiethenden Gelegenheit bedienen, sich bezahlt machen und seinen Regreß nehmen.

Prag hält Buch und Rechnung wie Wien.

Prager Stein ist ein gelbgrauer Schleifstein, von der Dicke eines Pfeifenstiels, am Ende zugespitzt, womit die Silberarbeiter das Silber an solchen Stellen ausschleifen, wo sie mit Bimstein nicht hinkommen können. Das Dutzend dieser Steine kostet 4 bis 6 Groschen.

Prahme, s. Fähre.

Prama, s. ebendas.

Pramnion, s. Morion.

Praser oder **Prasem**, lat. *Prasius* oder *Chrysolithus colore viridi porrino*, ein gelblichgrüner Edelstein, welcher an Farbe dem Porreelauch gleicht und ein wenig Gold eingemengt hat. Er wird von den meisten unter die Smaragde gerechnet, gehört aber eigentlich unter die Chrysolithe.

Prava, s. Tragant.

Pré, s. Cider.

Precareyhandel, *Commerce precaire*, heißt derjenige Handel, welcher zur Zeit des Kriegs mit einer feindlichen Nation durch Vermittlung einer neutralen, welche Städte und Namen dazu hergiebt, getrieben wird.

Prediger auf dem Lande oder sogenannte Dorfpfarrer sind für den Regenten, welcher der Landwirthschaft empor helfen will, sehr wichtige Personen, auf deren Beyhülfe gar vieles ankommt. Meistens haben sie Muse genug, ohne Vernachläßigung ihres Amtes, ökonomische Schriften zu studiren, und meistens haben sie selbsten Feldbau, und mithin Gelegenheit, das Gelesene zu prüfen und anzuwenden. Da ihr Amt erheischt, den Landmann beständig zu studiren und zu belehren: so wirken sie immer glücklicher und kräftiger auf ihn als die Beamten, besonders wenn sie mit ihren Lehren auch ihr Beyspiel verbinden. Auch manche andere Unternehmungen und Anstalten in Gemeindsangelegenheiten würden besser reußiren, wenn man die Prediger dabey zu Rathe ziehen und sich ihrer Beyhülfe bedienen wollte. Der würdige Herr Pfarrer Schlez zu Ippesheim in Franken hat letzthin in seinen gedruckten Predigten gezeigt, wie schicklich und nützlich sich auch auf der Kanzel ökonomische Wahrheiten mit der theologischen Sittenlehre verbinden lassen. Männer von Einsicht und Rechtschaffenheit unter ihnen, (mit andern ist der guten Sache ohnehin nicht gedient) werden sich gerne dazu gebrauchen lassen, wenn ihnen die weltliche Obrigkeit nur Gelegenheit dazu giebt, wenn der Landesherr ein Wohlgefallen daran bezeigt, und wenn er oder sein Konsistorium ihnen ihre gute Verwendung zum Verdienste anrechnet und bey Promotionen Rucksicht darauf nimmt.

Preiß und Werth heißt diejenige Summe Geldes, um welche irgendwo eine Waare gekauft oder verkauft werden kann. Man theilt den Preiß gemeiniglich ein in den natürlichen oder innern, und in den willkührlichen, leztern aber wiederum in den gesetzten, oder die obrigkeitliche Taxe, und in den zufälligen oder Marktpreiß.

Alle Waarenpreiße sind ihrer Natur nach veränderlich und keiner beständigen Regel fähig. Je gröſſer die Bedürfniß ist, um so mehr opfert man demselben auf. Der Hungrige giebt sein Bestes und Liebstes für Brod, wenn er es nicht wohlfeiler erhalten kann, und derjenige hingegen, welcher Ueberfluß an Nahrungsmitteln hat, giebt oft gerne eine Menge derselben für ein Kunstprodukt hin, welches ihm nicht einmal einen wesentlichen Nutzen verschaft. Die Weltgegenden stehen in keiner so engen Verbindung mit einander, daß eine beständig gleiche Austheilung der Mittel, die Bedürfnisse zu befriedigen, statt finden könnte. Eines und das nämliche Produkt kann daher zu gleicher Zeit in einem Lande im Ueberfluß vorhanden seyn, während ein anderes daran Mangel leidet. Kommen viele Personen, welche Bedürfnisse haben, mit wenigen, welche diese Bedürfnisse befriedigen können, auf einem Markte zusammen, so muß die Waare nothwendig im Preise steigen, so wie sie unter entgegen gesetzten Umständen fallen muß. Was würde es helfen, wenn die Obrigkeit einer sehr gesuchten Waare einen niedrigen Preiß setzen wollte, und niemand wollte sie um diesen geringen Preiß abgeben? Wollte die Obrigkeit aber die Besitzer derselben zur Abgabe nöthigen, so würde sie eben so gewaltthätig und unbillig handeln, als derjenige handelt, welcher jemand nöthigt, ein Eigenthum, welches er hoch hält, für einen Gegenstand hin zu geben, den er nicht

achtet.

achtet. Die Unbilligkeit, Ungerechtigkeit und die Last obrigkeitlicher Taxen wird für die eigenen Unterthanen noch um so schwerer und empfindlicher, weil sie den Ausländer nicht zwingen kann, seine Waaren um einen den inländischen Taxen angemessenen Preiß verabfolgen zu lassen, oder die inländisch entbehrlichen Waaren um einen damit harmonirenden Preiß zu erkaufen. Die Konkurrenz einzig und allein kann also den wahren Werth und gerechten Preiß aller und jeder Waaren bestimmen, und jede Anstalt, welche diesem Lauf der natürlichen Einrichtung entgegen arbeitet, ist unerkannte Sünde, s. Polizeytaxe.

Preis an dem Pferdefuß, s. Saum.

Prellnetz, ein Jagdzeug für die Saujagd. Es wird in der Länge eines Jagdtuchs, aber nur halb so hoch und spiegelicht gestrickt, jedoch an den Leinen eben so stark oder noch stärker gemacht. Seine Furkeln müssen mit einer eisernen Gabel beschlagen werden, die etwas hoch ist, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelaufen werden könne. Dieses Netz wird 10 Schritte weit vor dem Lauftuch auf die Ober- und Unterleine durch die Wechsel hinaus gehen. Wenn nun die Sauen anfangen, darüber zu laufen, läßt man es geschwind auf die Furkeln legen, damit sie sich daran stossen und zurück prellen. Wenn die Furkeln unten mit Gelenken gemacht sind und auf den Flügel eine Winde oder ein Haspel gestellt wird, so kommt von den zu Aufhebung des Netzes bestellten Leuten niemand in Gefahr.

Presse, ein bekanntes Instrument, dessen Boden und Deckel durch eine aufstehende Schraube vest zusammen gedrückt werden kann. Man hat derselben von verschiedener Art zu mancherley Gebrauch, besonders aber bedient man sich ihrer, um allerley

Manufakturen zu appretiren und aus Früchten den Saft zu pressen, s. Weinpresse.

Preubusch, s. Kannenkraut.

Prevot des Marchands heißt in Frankreich diejenige obrigkeitliche Person, welche den Vorsitz in den Handlungsgerichten hat. Es ist gemeiniglich die erste Magistratsperson in den Munizipalstädten.

Preusselbeere, s. Heidelbeere.

Preußischblau, s. Berlinerblau, unter Blau.

Prexillas crudos heißt in Brabant und Flandern die wergene Leinwand.

Pricasen heißen in Rußland die Zoll- und Gerichtskammern, in welchen die Angelegenheiten der Kaufleute verhandelt werden.

Priemgeld, s. Kaplacken.

Primawechsel heißt bey den Kaufleuten, wenn über eine Summe Geldes mehr als ein Wechselbrief gleichen Inhalts ausgestellt worden, der erste von diesen ausgestellten Wechseln, s. traßirter Wechsel.

Prime d'assurence nennen die Kaufleute den Wechsel von einer mit Schaden oder Gewinn verhandelten Summe.

Prinos verticillaris, s. Winterbeerstrauch.

Prinzipalglaubiger. Wenn jemand einen Wechselbrief an seinen Korrespondenten zu dem Ende remittirt, um hernach über den eingegangenen Belauf zu disponiren, mithin sich das Eigenthum des Wechselbriefes vorbehält, so ist ein Präsentant zwar des Trassaten Glaubiger, der Remittent aber bleibt Prinzipalglaubiger.

Prinzipalschuldner ist der Trassant bey mehrmals girirten Wechselbriefen.

Prinzmetall oder **Prinzrobertsmetall**, ein Metall, welches aus 4 bis 6 Theilen Kupfer und einem Theile Zink gemacht wird. Es hat eine schönere Farbe als Meßing, läßt sich aber nicht so gut hämmern,

sondern ist spröder. Einige nehmen auch etwas Zinn darunter. Prinz Robert von der Pfalz soll es erfunden haben.

Privet, s. Abtritt.

Privilegium heißt diejenige Vergünstigung des Landesherrn, wodurch jemand entweder von der Verbindlichkeit einiger Gesetze losgezählt oder ihm eine Befugniß ertheilt wird, die ihm nach den Gesetzen nicht zukommt. Der Landesherr allein kan Privilegien ertheilen, jedoch nur solche, welche dem gemeinen Wesen nicht nachtheilig sind. An dieser Eigenschaft fehlt es den Privilegien gar zu oft und man kann die Kameralisten nicht genug erinnern, darauf Rücksicht zu nehmen, wenn sie sich für die Unternehmer neuer Gewerbe und Handlungszweige verwenden, daß sie mit Privilegien unterstützt werden. Der Nahrungsstand des Landes im Ganzen genommen wird dadurch meistens sehr beeinträchtigt, indeme man ihm aufzuhelfen vermeint.

Wenn ein neuer Landesherr an die Regierung kommt, so pflegen die Privilegien erneuert und bestätigt zu werden. Wer sich eines Privilegiums bedienen will, muß solches zuvor der Ortsobrigkeit insinuiren. Die Worte eines Privilegiums sind im genauen Verstande zu nehmen (*strictae interpretationis*) und leiden keine ausgedehnte Erklärung. Wenn die Privilegien nicht auf eine gewisse Zeit oder auf Wiederruf ertheilt worden sind, werden sie für beständig geachtet. Wenn sie als eine Belohnung für erworbene Verdienste ertheilt worden sind, können sie nicht wiederrufen werden. Sie hören aber auf, wenn der Grund aufhört, weßwegen sie ertheilt wurden, ingleichem wenn sie mißbraucht werden, oder wenn man sich ihrer 30 Jahre lang nicht mehr bedient, ungeachtet es an Gelegenheit dazu nicht mangelt.

Prizker, s. Schlammbeisker.

Probedreschen. Um einen Ueberschlag machen zu können, wie viel Getraid man von den eingeerndeten Garben zu erhalten Hofnung habe, läßt man bald nach der Erndte von jeder Sorte einige Garben zur Probe dreschen. Es sind aber diese Proben sehr unzuverläßig, weil die Garben in ihrem Gehalt an Körnern gar zu ungleich sind.

Probiren, s. Probirkunst.

Probirgewicht. Weil die Erze und Metalle nur in sehr kleinen Portionen probirt werden, wovon man den Schluß auf große Massen macht, so bedient man sich hierzu eines sehr kleinen oder verjüngten Gewichts, welches man aber mit dem ordentlichen Gewichte in ein richtiges Verhältniß setzt. Zur Untersuchung der Erze bedient man sich des Centnergewichts, welches in 100 Pfunde, jedes Pfund in 2 Mark oder 32 Loth eingetheilt, der ganze Centner aber nur auf ein Quint des gewöhnlichen Einsatzgewichtes angenommen wird. Zu Probirung des Blick- Brand- Bruch- Werk- Granalien- oder goldischen Silbers gebraucht man das Pfenniggewicht, in welchem die Mark in 16 Loth, dieses in 4 Quint, das Quint in 4 Pfennig und das Pfenniggewicht in 2 Hellern vertheilt, für die Mark aber nur der 16. Theil eines gewöhnlichen Loths angenommen wird. Zu Untersuchung der Münzsorten gebraucht man das Grängewicht, theilt die Mark in 16 Loth und das Loth in 18 Grän, und giebt der Mark auch die Schwere eines Pfennigs. Endlich nimmt man zur Untersuchung des Goldes das Karatgewicht, und zwar in einer so kleinen Proportion, daß die Mark nur auf einen Heller oder den 32. Theil eines Lothes gesetzt wird.

Probirkunst heißt die Kunst zu erforschen, ob eine Stein- oder Erdart oder eine Wasserquelle Metall-

oder Salztheilchen enthalte, und ob diese so beträchtlich sind, daß sie eine bergmännische Behandlung verlohnen. Es sind also eigentlich zweyerley Hauptbeschäftigungen, wovon jene am besten auf dem sogenannten nassen und diese auf dem trockenen Wege oder durch das Feuer vorgenommen wird.

Die meisten Erd- oder Steinarten geben ihren Metallgehalt schon äusserlich durch ihre Farbe und größere spezifische Schwere zu erkennen. Gewisser kann man davon werden, wenn man zwo kleine, genau abgewogene Proben, nachdem man das Mineral so klein als möglich gemacht hat, die eine in eine hinreichende Menge Scheidewasser und die andere in eine hinreichende Menge Königswasser wirft, einige Tage lang in eine gelinde Wärme stellt, dann aber die Flüßigkeit abgießt und durchseihet. Hat sie einen herben Dintengeschmack und wird sie von dem Gallapfelsud dunkel, von der Blutlunge aber blau, so hält sie Eisen; hat sie eine dunkelgrüne Farbe, so hält sie Nickel; hat sie eine blaugrüne Farbe, die sich auf das Zugießen von Salmiakgeist in eine schöne hochblaue verwandelt, und setzt sich an ein darein gelegtes Stück Eisen eine rothe Kupferrinde an, so hält sie Kupfer; wird sie auf das Zugießen von zerflossener Pottasche trüb und braungelb, und eine darein gelegte Kupfermünze weiß wie Silber, so hält sie Queckſilber; verändert sich die Auflösung nicht, wenn Zink hinein gelegt wird, und hat sie keinen scharfen Geschmack, so hält sie Zink; wird sie sogleich trüb wie Milch, wenn man destillirtes Wasser darauf gießt, so hält sie Wißmuth; schmeckt sie süß und gerinnt sie gleichsam zu einem weißen Käse, sobald man Salzwasser darauf gießt, so hält sie Bley; schmeckt sie scharf, erträgt sie Verdünnerung mit Wasser ohne trüb zu werden, und läßt, wenn man eine Kupfermünze darein legt, einen glänzenden

silber-

silberweißen Staub fallen, der auch die Oberfläche der Münze weiß macht, so hält sie Silber. Hat die mit Königswasser gemachte Auflösung eine röthlichte Farbe, und alle Eigenschaften einer sympathetischen Dinte, so hält sie Kobolt; läßt sie auf die Vermischung, selbst mit dem reinsten Wasser, einen weißen Kalk fallen, und bewirkt, wenn sie mit einer gesättigten Goldauflösung vermengt wird, in dieser weiter keine Veränderung, so hält sie Spiesglaß; läßt sie auf das Zugiesen reinen Wassers ebenfalls einen weißen Kalk fallen, macht sie aber eine gesättigte Goldauflösung, wenn sie dazu gegossen wird, trübe und dunkelroth, so hält sie Zinn; bleibt sie auf das Zugiesen einer mit Wasser verdünneten, übrigens aber gesättigten Goldauflösung, so wie auf das Zugiesen reinen Wassers klar, so hält sie Platina; bleibt sie aber zwar klar, wenn man Wasser darunter gießt, wird hingegen trübe und dunkelroth, wenn man Zinnauflösung beymischt, so hält sie Gold; zeigt das Mineral, wenn es auf Kohlen gestreuet wird, eine helle blaue Flamme, so hält es Schwefel; steigt ein weißer, dicker, nach Knoblauch riechender Dampf davon auf, so hält es Arsenick; nimmt das Wasser, welches man sie damit gekocht hat, einen herben Geschmack davon an, und wird, wenn man zerflossene Pottasche darunter gießt, weiß wie Milch, so hält es Alaun; nimmt das Wasser zwar einen herben Geschmack davon an, wird aber nach Vermischung mit Pottasche vielmehr schmutzig grün, so hält es Vitriol; zwitzert es, wenn es auf Kohlen gestreuet wird, und ertheilt es dem damit gekochten Wasser einen bittern Geschmack, so hält es Salpeter; schmeckt das damit gekochte Wasser nach Lauge und färbt es den Veilchensaft grün, so enthält es Laugensalz.

Um zu wissen, wie viel von diesen Mineralien in den Steinen oder Erden stecken, verfährt man folgender Gestalt. Man ergreift von dem Erztvorrath so viel als der dritte Theil der Schaufel fassen kann, klopft es klein, vermischt es und bildet einen runden Haufen daraus, den man in zween gleiche Theile theilt. Die Hälfte davon wird noch kleiner geklopft, vermischt und abermal die Hälfte davon genommen. Endlich stößt man diese Hälfte in einem eisernen Mörser, siebt sie durch ein Haarsieb, vermengt das Pulver, füllt die Büchsen und versiegelt sie. Von Stufenstichen wird von jedem Zentner die Probe mit der eisernen Kelle ausgehoben. Die Proben werden vermengt, verjüngt, das heißt, nach obiger Weisung in kleine Theile abgetheilt, klein gerieben, durch ein Haarsieb geschlagen und in Büchsen mit der Zahl der Zentner aufgehoben.

Sollen Erze auf Silber untersucht werden, und sie wären schwefelicht, so muß man sie in Form kleiner Erbsen in einer eisernen Reibschale zerreiben, sodann rösten und nach dem Zentnergewicht in die Röste einsetzen. Von diesen gerösteten werden 2 Zentner in einen mit rother Kreide bestrichenen Scherben eingewogen, mit einem andern Scherben bedeckt, und in den Probirofen gestellt, der unten verschlossen oder kalt gemacht seyn muß. Wenn die Erze braunroth werden, fängt der Schwefel an zu brennen, der Scherbendeckel wird abgehoben, und die Erze werden mit einem eisernen Häckchen gerührt, damit sie nicht zusammen sintern. Brennt der Schwefel nicht mehr helle, so wird eine glühende Kohle vor das Mundloch gelegt, gerührt und bey nicht erfolgendem Zusammensintern, stärkeres Feuer gegeben, auch der Ofen unten geöfnet. Nach etwa 4 Stunden, oder wenn kein Schwefel mehr zu riechen ist, wird der Scherben ausgehoben und die

Masse in ein Reibeisen geschüttet, klein gepülvert, in den kalt gehenden Ofen gesetzt, gerührt, und wenn es sich rothbraun erhitzt, läßt man es erkalten.

Um diese gerösteten Erze zu probiren, werden 2 Zentner davon klein gerieben, und davon wird ein Zentner zur Probe genommen, bey armen Erzen aber muß man alle beede nehmen. In den Scherben wiegt man 8 Zentner gekörntes Bley, weil aber darinnen bis auf 1 Loth Silber stecken kann, so wird davon ein einziges Bleykorn gemacht. Ein Zentner geröstetes Erz wird in Scherben unter das Bley gerührt, man setzt es in den erhitzten Ofen. Wenn die Probe glühet, verschlackt sich das Bley und nimmt das Erz in sich, wenn es nicht allzu strengflüßig ist. Stehet die Probe klar da, so macht man den Ofen kalt, worauf es sich noch eher verschlackt. Endlich giebt man Hitze, rührt die Probe mit einem eisernen Häckchen durch, welches vorher glühend gemacht wird, und gießt die lautere Probe in beräucherte Gruben eines Kupferblechs aus. Die Proben haben gut verschlackt, wenn die Schlacken glatt und rein fallen. Gemeiniglich bleibt von dem eingesetzten Bley die Hälfte zurück. Strengflüßige Erze werden heiß verschlackt und bekommen 16 Bleyschweren. Das Werk wird nach dem Erkalten in die Kapelle getragen, worinnen die Körner heiß blicken müssen.

Erzarten, die keinen Schwefel führen und leichtflüßig sind, werden nur mit 8 Bleyschweren in bedeckte Scherben eingesetzt.

Mit auf Gold zu probirenden Erzen wird eben so verfahren und das herausgebrachte Silber mit Scheidewasser davon geschieden.

Sollen Erze auf Kupfer probirt werden, so muß man sie rösten, mit einem Fluß von 4 Centner weissem Weinstein und 2 Zentner geläutertem Salpeter

auf

auf 1 Zentner in eine Tüte beschlacken, mit Salz bedecken und im Windofen schmelzen.

Soll die Untersuchung auf Bley geschehen, so muß, bey enthaltendem Schwefel, die Röstung ohne Zusammensintern geschehen. Probirt wird vor dem Gebläse mit nur beschriebenem Fluß in Tüten, welche man mit Salz oben füllt. Sind die Erze spiesglasig, so wird auf einen Zentner Erz ein halber Zentner Eisenfeile zugesetzt. Was hier unter Zentner für ein Gewicht verstanden werde, lehrt der Artickel Probirgewicht.

Will man Zinnerze probiren, so ist das Schwefelkiesige durch Rösten wegzuschaffen. 4 Zentner weißer Weinstein, 2 Zentner geläuterter Salpeter und ein halber Zentner geriebenes Pech gehören auf einen halben Zentner Erz. Die Tute wird mit Salz bedeckt, und wenn sich der Fluß verzehrt, welches an der klaren Flamme zu erkennen ist, hebt man die Probe aus.

Sind Eisensteine und andere Bergarten auf Eisen zu probiren, so müssen sie geröstet werden. Leichtflüßiger Eisenstein erfodert einen strengen Fluß. Man setzt daher weißen Weinstein, geläuterten Salpeter, Glasgalle und Kohlengestieb zu. In einer genauen Eisenprobe erfodert 1 Zentner Eisenstein, 2 Zentner weißen Weinstein, 1 Ztr. geläuterten Salpeter 2 Ztr. reine Glasgalle, $\frac{1}{2}$ Ztr. weißes Glas $\frac{1}{2}$ Ztr. Sand und $\frac{1}{2}$ Ztr. Kohlengestieb, gemengt, in einer Tute mit Salz bedeckt und vor das Gebläse gestellt. Wenn eine dicke gelbe Flamme auffährt, so halte man mit dem Zublasen inne, weil der Fluß in heftiger Bewegung ist. Wird die Flamme helle, so hat man der Probe Genüge gethan.

Kobalt, so auf blaue Farbe probirt werden soll, erfodert Rösten, sodann auf 1 Zentner Kobalt 2 Zentner weiß gerösteten Kieselstein und 6 Zentner

Pottasche, alles in einer Tute vermengt. Man bläßt eine Stunde zu und ziehet die Probe an einem Eisen heraus. Wenn diese zähe Schlacke noch schwarzblau aussieht, setzt man Kieselstein zu, bis die Farbe die verglaste Beschaffenheit hat. Im Windofen braucht man noch einmal so viele Zeit.

Kobalt auf Wismut zu probiren, erfodert auf 1 Zentner ungerösteten Kobalt 2 Ztr. weißen Weinstein, und 1 Ztr. Salpeter, alles in eine Tute gemengt, mit Salz bedeckt, vor dem Gebläse als eine Bleyprobe angesotten.

Sollen Zinnobererze auf Queckſilber probirt werden, so muß grob gepochtes Erz in eine Retorte geschüttet und eine halb mit Wasser gefüllte gläserne Vorlage wohl verklebt werden. Ein allmähliges Feuer jagt den Merkur in das Wasser; fehlt ihm aber das Schlagwasser zum lebendigen Ueberführen, so setze man dem Präcipitate eben so viel Eisenfeile zu als das Erz wiegt.

Will man Erz auf Spiesglas probiren, so schütte man fein geklopftes Erz in einen Topf, dessen Boden kleine Löcher hat, setze diesen in einen andern Topf, der halb voll Wasser und nach seiner ganzen Höhe in die Erde gegraben ist. Beede Töpfe werden wohl verlutirt. Um den obern Topf setze man Mauersteine und fülle sie mit Kohlen an. Das Feuer gehet von oben nieder und bey starker Glut lauft das Erz in den untern Wassertopf.

Schwefelkiese werden probirt, wenn man den abgewogenen und in Stücke wie kleine Haselnüsse zerschlagenen Kies in eine Retorte thut, eine gläserne Vorlage zur Hälfte mit Wasser füllt, anfänglich mit gelindem und dann mit bis zum Glühen der Retorte verstärktem Feuer den Schwefel auf das Wasser hinüber treibt.

Auf Vitriol werden Kiese und Erze durch das Auslaugen untersucht. Wenn man 10 wirkliche Pfunde des Kieses in Stücke von der Größe einer Haselnuß klein macht, gehörig röstet, in einem hölzernen Gefäße mit sechsmal so viel heißem Wasser erweicht, oft umrührt und 24 Stunden stehen läßt, so wird diese Lauge in einem bleyernen Kessel siedend heiß gemacht, von neuem auf den gerösteten Kies gegossen, umgerührt, nach 24 Stunden das Klare abgelassen, und so lange gesotten, bis sie nach dem Sohlengewicht 56 bis 60 Loth hält. Das weitere hievon findet man in dem Artickel, Sohlengewicht.

Probirnadeln oder **Streichnadeln** sind metallische Griffel, womit die Goldarbeiter die Güte des Silbers und Goldes probiren, indem sie das Metall auf dem Probirsteine streichen, und neben demselben Striche mit den Probirnadeln machen, und aus der Farbe dieser Striche dem innern feinen Gehalt des Metalls beurtheilen. Zum Golde hat man 24 Nadeln nach den 24 Karaten der Feine des Goldes, und zum Silber 16 Nadeln, nach den 16 Lothen der Feine.

Probirstein, Streichstein, Basanit, *Lapis index, Pierre de Touche* ist ein dunkelgrüner oder schwarzer, nicht allzuharter, aber auch nicht allzuweicher Stein, welcher von keinen sauren Geistern angegriffen wird, und der, wenn ein Metall auf demselben gestrichen wird, die Farbe und den Glanz desselben annimmt. Er ist entweder ein harter thonartiger Schiefer, oder ein schwarzer Kiesel, oder ein schwarzer Jaspis. Marmor ist dazu nicht zu gebrauchen, und der Kiesel ist meistens zu hart, und deutet den Grad der metallischen Mischung nicht genau an. Wenn der Probirstein voll gestrichen ist, wird er durch das

Abreiben mit Zinnasche und Lauge von Weinsteinsalz gereinigt.

Probstingsgüter sind im Hildesheimischen und Braunschweigischen eine Art Bauerngüter, welche einer Probstey zu Lehen gehen, derselben bestimmte Zinse, Gülten und Handlohn reichen und gemessene Dienste leisten. Der Besitzer vererbt sie nur auf die Söhne und in deren Ermangelung fallen sie dem Lehenherrn heim, der jedoch den weiblichen Erben etwas hinaus bezahlt.

Pro contant heißt bey den Kaufleuten für baares Geld.

Procura nennen die Kaufleute eine Vollmacht.

Procurant, s. Präsentant.

Produkt nennen die Kaufleute das Facit einer Rechnung. Sonsten heißt man Produkt alles, was die Natur oder Kunst hervor bringt, und unterscheidet daher Natur- und Kunstprodukte.

Produktionsauflagen heißen diejenigen Abgaben, welche von dem Hervorbringer und nicht von dem Konsumenten der Natur- und Kunstprodukte erhoben werden. Bey einer zweckmäßigen Einrichtung, deren sie gar wohl fähig sind, haben sie fast alle Kennzeichen guter Auflagen, und verdienen den Konsumtionsauflagen weit vorgezogen zu werden. Dieses hier auszuführen, wäre zu weitläuftig, und wir verweisen daher auf des Herausgebers Einleitung in die Lehre von Auflagen. Nördl. 1778. §. 70. ff. Die vorzüglichsten derselben sind die Steuern von liegenden Gründen, Zehenden, Gülten, Vieh- Handwerks- und Gewerbsteuern.

Pröbstling, s. Erdbeer.

Projekt, ein in der Finanzwissenschaft sehr gewöhnlicher Ausdruck, heißt eigentlich ein Entwurf, Vorschlag, Koncept. Da die meisten Projekte auf Vermehrung der Abgaben und Bedrückung des

Volks hinaus liefen, so hat das Wort Projekt einen so gehäßigen Nebenbegrif erhalten, daß nunmehro Projektant ein wahrer Schimpfname ist.

Prolongation oder **Prorogation** heißt eine Verlängerung des Termins. Ein prolongirter Wechsel ist nicht für verfallen zu halten. Die Prolongation des Wechsels soll nach der Regel von dem Glaubiger und Schuldner unterschrieben werden. Hat sie nur der Schuldner unterschrieben, so wird die Einwilligung des Glaubigers vermuthet, weil er den Wechsel in Händen hatte; im umgekehrten Falle aber kann die Einwilligung des Schuldners nicht vermuthet, sondern sie muß erwiesen werden.

Prone, Brahne heißt die Gränze eines Waldes, welche auf ein Feld stößt.

Propfen, s. Pfropfen.

Proprehandlung, **Eigenthumshandlung** heißt diejenige Handlung, welche ein Kaufmann ohne Kompagnon auf eigene Gefahr und Rechnung führt.

Prorogation, s. Prolongation.

Protest, s. Protestiren.

Protestiren heißt in Wechselsachen vor einem Notar und Zeugen feyerlich erklären, daß man sich wegen nicht erfolgter Acceptation und Zahlung alles Schadens an Kapital und Zinsen, wie auch des Rückwechsels und der Unkosten halben, bey dem Traßirer oder Indossanten erhohlen wolle. Das darüber ausgefertigte Instrument, der Protest genannt, wird dem Traßirer oder Indossanten zugeschickt und beweißt, daß der Wechsel gehörig präsentirt worden seye.

Provencer Oel heißt dasjenige Baumöl, welches aus den in der *Provence*, einer bekannten französischen Provinz, wachsenden Oliven gepreßt wird. Es

hat einen sehr reinen und süssen Geschmack und wird allem italienischen Oele vorgezogen.

Proviant heißt das Brod, Korn, Mehl und andere haltbare Lebensmittel. Wie solche aufzubewahren sind, ist in dem Artickel Magazin nachzusehen.

Provision heißt bey Kaufleuten theils der Vorrath an Waaren und theils die Belohnung, welche sich dieselben für in Kommißion gehabte Waaren, geleistete Zahlungen, übernommene Wechsel u. d. g. ausbedingen. In Deutschland wird insgemein für simple Provision $\frac{1}{3}$ Prozent, und wenn man *del credere* zu stehen hat, $\frac{1}{2}$ Prozent angesetzt.

Provisor heißt der älteste Geselle in einer Apotheke.

Prunelle, s. Braunelle und Brunellen.

Prunat. Unter diesem Geschlechte begreift Linnee viele besondere Arten, die unter ihren Artickeln nachzusehen sind, als Pflaumen, Schlehen, Abrikosen, Kirschen u. d. g.

Psillenkraut, Flöhsaamen, *Plantago psyllium*, L. ein in Italien und Frankreich wild wachsendes Kraut, welches viele zarte, mit langen, schmalen und haarichten Blättern besetzte Stängel, weiße Blumen und einen braunen, glänzenden, wie Flöhe gestalteten Saamen hat. Dieser wird theils zur Arzney und theils auch dazu verwendet, um dem Seidenflor einen Glanz zu geben.

Ptarmica, s. Rheinfarren.

Ptelea, s. Staudenklee.

Pu, ein Längenmaas, s. Ly.

Publikation, Bekannrmachung heißt diejenige öffentliche Handlung, wodurch dem Publikum etwas verkündet wird, welches besonders bey obrigkeitlichen Verordnungen nothwendig ist. Die gewöhnlichsten Arten sind der öffentliche Verruf, die Anheftung der gedruckten und geschriebenen Nachrichten an die Thüren und Thore öffentlicher Gebäude

bäude und die Einverleibung derselben in Zeitungen und Intelligenzblätter.

Puchen oder **Pochen** heißt, das Erz klein schlagen, welches dem Schmelzen nothwendig vorher gehen muß. Man bedient sich dazu hölzerner und mit Eisen beschlagener Hämmer oder Stempfel, welche vom Wasser bewegt werden. Sind die Erze derb, das ist reine Stuferze, so pucht man sie trocken; sind sie aber feiner in die Bergart eingesprengt, so geschiehet es mit fliesendem Wasser, welches mit dem Erz zugleich in dem Puchtroge ist, so, daß der davon erfolgende Schlich, der in diesem Falle nasser, so wie in jenem Stufschlich heißt, durch das mit einem eisernen oder meßingenen Gitter versehene Austragloch des Puchtrogs in die Schosgerinne geführt wird.

Puchten, s. Trockenkammer.

Pud, Poede, Ponde, *Poud*, ein rußisches Gewicht, welche 40 rußische oder 33 hamburgische Pfunde wiegt.

Puder, Haarpuder, *Poudre â Cheveux* ist ein wohl gesiebtes Mehl, meistens von Stärke bereitet, womit bekanntlich die Haare eingestäubt werden. Man verfertigt solchen auch von Erdbirnen, Wurmmehl, Bohnenmehl und Eichenmoos, und giebt ihm einen guten Geruch mit Jesmin, Rosenöl und andern wohlriechenden Dingen. Wer den Puder recht gut machen will, mengt unter ein Pfund weißes Stärkmehl ein Loth gestossene Violenwurz, oder löscht das Stärkmehl im Brandwein ab; streicht etwas Zibeth auf einen Stempel, den man im Mörsel gebraucht, und reibt damit den Puder in dem etwas warm gemachten Mörsel ab, vermengt alles wohl untereinander und packt ihn in Papier ein. Vor dem Puder, welcher aus klar gestossenen Tobackspfeifen und gebrannten Knochen bereitet wird, muß man sich sorgfältig hüten, weil er die Haare

frißt. Man kann ihn erkennen, wenn man Wasser daran gießt, weil er keinen Teig macht. In Frankreich fabriziren die Parfumirer und Handschuhmacher den Puder, in Deutschland aber die Stärkmacher.

Puderzucker, s. Mascovadenzucker.

Pückling, ein geräucherter Häring, s. Häring.

Pülze oder **Pilze** werden von einigen alle Arten eßbarer Schwämme genannt, insbesondere aber führen diesen Namen die gemeinen Erdschwämme, die oben kastanienbrauner Farbe, unten aber rauh und eine Speise des gemeinen Volks sind.

Pul oder **Pullo** heißen in Persien alle kupferne Münzen.

Puldrack, s. Poldrack.

Pulegium, s. Poley.

Puli, s. Ingwer.

Pullo, s. Pul.

Pulcurack, s. Poldrack.

Pulver, Schießpulver, Kraut, *Pudre à feu*, holl. *Kruydt*, heißt das aus Kohlen, Salpeter und Schwefel bereitete körnichte Pulver, womit die Feuergewehre geladen werden. Der Schwefel muß sich entzünden, den Salpeter in Flammen setzen, welcher sodann einen weitern Raum sucht, und den Knall verursacht und die Kohlen, welche von Erlen- Linden- Weiden- oder Schießbeerholz gebrannt werden, verbinden den Schwefel und Salpeter zusammen, fangen die Feuerfunken auf und erhalten die Flamme um so länger. Schwefel und Kohlen werden zuerst gestossen und in einem Zuber wohl vermischt, hernach wird geläuterter Salpeter mit etwas reiner Salpeterlauge darüber gegossen, mit einer hölzernen Schaufel wohl bearbeitet und untereinander gerührt, sodann unter die Stampfen gebracht, und wenn alles hinlänglich gestossen ist, in dem Kirn oder Kornhaus durch verschiedene Siebe getrieben. Was durchgegangen ist, wird in das Staubsieb

gethan,

gethan, der Pulverstaub durchgeschlagen und das in dem Sieb verbliebene auf den mit Leisten umgebenen Dörrofen geschüttet, und wenn es recht trocken ist, in Fässer geschlagen. Man hat viererley Pulver, welches immer feiner, stärker und kleinkörnichter ist. Zuerst kommt das Stuckpulver, als das schlechteste, sodann das Musqueten- Pürsch- oder Scheiben- und endlich das polirte Pulver, welches letztere glänzt wie bleyerner Hagel. Zu diesem muß man sehr reinen Salpeter und Schwefel nehmen. Wenn man das Pulver mit starkem Brandwein oder *Spiritus vini* etliche mal besprengt und wieder trocknet, so wird seine Stärke gar sehr vermehrt.

Pulverholz, s. Stinkbaum.

Pulvermühle. Die Mühlen, worauf das Schießpulver bereitet wird, sind wie die Papier- und Stampfmühlen beschaffen, wo der Baum sowohl als die Stempel aus Holz sind. Sie werden durch das Wasser getrieben. Man muß daran alles Eisen sorgfältig vermeiden, weil es sich zu leicht erhitzt und Feuer giebt, und sowohl die Stempel als Stampftröge mit Metall, Kupfer oder Meßing beschlagen. Weil aber auch diese Materien sich durch allzulange Bewegung erhitzen und das Pulver entzünden, so daß schon öfter eine Pulvermühle mit Menschen und Geräthschaften in die Luft geflogen ist, so dürfen diese Mühlen nicht in der Nachbarschaft von andern Gebäuden, sondern nur an abgelegenen Orten erbauet werden, und um sie weniger gefährlich zu machen als sie gewöhnlich sind, soll man das Dach und die meisten Seitenwände in der Gestalt von Fallläden mit gewöhnlichen Bändern machen, welche in dem Augenblick der Entzündung durch die Luft aufgedrückt werden und dem Pulver den Ausgang erleichtern.

Pumpe, Plumpe oder Pompe heißt eine Maschine, wodurch das Wasser durch Menschenhände leicht in die Höhe gehoben werden kann. Man hat sie von zweyerley Art, nämlich Saug- und Druckwerke. Bey dem Saugwerk wird in dem Wasser auf einem Stock eine Röhre eingesetzt, und daselbst eine Oefnung gemacht, diese aber mit einem davor genagelten Seiher oder durchlöcherten Blech verschlossen, damit dadurch nur das reine Wasser bis über das Ventil, besonders wenn dessen Klappe gegen die Höhe des Wassers nicht zu schwer ist, in der Röhre so hoch steigen kann, bis es mit dem äussern in gleicher Höhe stehet. Unten in der Röhre wird ein Ventil, und auf dieses ein mit einem weitern Ventil versehener Kolben mit einer Stange eingesetzt und dieser oben an einem beweglichen Hebel bevestigt. Wenn nun der Kolben mit der Pumpstange in die Höhe gezogen wird, so schließt sich das Ventil des Kolbens und nimmt das über ihm stehende Wasser mit sich, macht aber zwischen ihm und dem andern Ventil einen leeren Raum, welchen das äussere höher stehende Wasser durch seine Schwere anfüllt, indem es das untere Ventil in die Höhe stößt. Sobald hingegen der Kolben wiederum niedergedrückt wird, schließt sich das untere Ventil, wogegen sich das in dem Kolben öfnet. Wenn nun durch diese wiederhohlte Bewegung das Wasser bis in den Schlauch erhoben worden ist, so muß es sich daselbst ausgießen.

Bey dem Druckwerk hingegen wird unten in den Stock ein metallener Stiefel mit seiner Gurgel eingesetzt, und nicht nur unten am Boden des Stiefels, sondern auch oben an der Gurgel ein Ventil angebracht. Der Kolben wird unten an eine starke Pumpstange, diese aber von oben her an einen Hebel bevestigt, der in seiner Achse oder Bolzen ruhet. Wenn nun der Kolben in die Höhe gezogen wird,

so tritt das Wasser durch das untere Ventil in den Stiefel und dessen Gurgel, drückt man ihn aber herunter, so schließt sich dieses Ventil, wogegen sich das andere durch den Druck des Wassers öfnet, und durch diese Bewegung wird endlich das Wasser so hoch, daß es durch den Schlauch heraus lauft.

Die Saugwerke sind einfacher, dauerhafter und leichter zu bewegen als die Druckwerke; diese hingegen sind alsdann brauchbarer, wenn das Wasser nicht perpendikular, sondern in schiefer Richtung in die Höhe getrieben werden soll.

Pumpernickel oder **Bumpernickel** heißt das gemeine westphälische Hausbrod, welches als eine Seltenheit in ziemlicher Menge ausgeführt und von den Ausländern für etwas Delikates gegessen wird. Man bereitet es aus blos geschrotetem Roggenmehl, von welchem die Kleye nicht abgesondert ist, und backt es so stark, daß die Kruste eines Fingers dick wird.

Punktiren heißt bey der kaufmännischen Buchhaltung, die aus dem Journal in das Hauptbuch übertragene Partheyen mit den Journal kollationiren und in diesem mit einem Punkte bezeichnen, damit nicht eine Parthie doppelt transportirt, oder gar ausgelassen werden möge.

Punsch, Puntsch, Punch oder **Ponche**, ein englisches Getränk, welches aus heißem Wasser, Citronensaft, Zucker und Arack bereitet wird. Die Proportion dieser Ingredienzien hat kein ganz bestimmtes Maas, sondern muß sich nach dem verschiedenen Geschmack der Liebhaber richten.

Punze, Bunze oder **Bunzel**, fr. *Ciselet*. heißt ein kleiner stählerner cylindrischer Griffel, womit ein Silberblech oder eine andere dünne Metallplatte, nach gezeichneten Figuren, von der unrechten Seite hohl ausgetrieben wird. Einige Bunzen sind fingers-

gersdick, andere aber nur wie ein Federkiel. Mit Punzen, mittels des Treibhammers, halb erhabene Figuren in metallene Platten treiben, Silberbleche oder andere dünne Metallplatten auf einer Halbkugel von Treibblech zu halb erhabenen Figuren oder Basreliefs herausschlagen, nennen die Künstler bunzeniren, treiben, ziseliren, oder getriebene Arbeit verfertigen, fr. *ciseler*. Auch ein erhaben geschnittener Münzstempel heißt der Punze.

Puppen nennt man überhaupt die dattelförmigen Gestalten, welche die Raupen und Seidenwürmer bey dem Einspinnen annehmen.

Purgiren, den Magen und die Gedärme durch abführende Mittel reinigen. Wann und unter welchen Umständen diese Heilart bey Thieren nöthig seye, ist unter den Benennungen der gewöhnlichsten Krankheiten zu finden. Wir bemerken hier nur, daß es allezeit schädlich seye, ein gesundes Thier zur vermeinten Vorbauung zu purgiren, und daß die heftigen Purgirmittel der Schmiede und gemeinen Thierärzte die nachtheiligsten Folgen haben. Rhabarber und Friedrichssalz sind die besten Purgirmittel. Bey dem Rindvieh versagen diese Mittel meistens ihre Wirkung wegen des Wiederkäuens und der mehrern Mägen, und man muß sich statt derselben der Klystire bedienen.

Purgirlein, s. Wiesenlein.

Purpur, oder **Purper**, *Purpura*, *Pourpre*, eine rothe etwas auf Veilchenblau ziehende Farbe, von der man verschiedene Schattirungen, von der lichtesten bis zu der dunkelsten hat. Heut zu Tag färbt man den Purpur nicht mehr mit dem Safte der Purpurschnecken, welcher sehr schwer zu überkommen ist, sondern mit der Scharlachfarbe, nämlich der Cochenille oder dem Kermes, und erhält dadurch nicht nur eine dauerhaftere, sondern auch eine lebhaftere Purpurfarbe, wenn

wenn man diese Scharlachfarbe auf einen blauen Grund setzt. Durch diese leichtere Methode hat aber auch diese Farbe ihre vormalige Kostbarkeit und mit dieser ihren vermeinten Werth verlohren, und ist nicht mehr ausschliesender königlicher Schmuck.

Purpurschnecke heißt diejenige Meerschnecke, welche in einer weißen Ader unter der Zunge denjenigen rothen Saft hat, womit man ehemals den Purpur färbte. Sie hat einen langen hohlen Schnabel und ist wie aus lauter Ringlein zusammen gesetzt, deren sie auf dem Rücken so viele hat als sie Jahre alt ist. Sie ist mit Stacheln bewehrt und hat eine lange, scharfe und spitzige Zunge, womit sie Muscheln durchbohrt, wovon sie sich nährt.

Purrhaber oder **Barrhaber** heißt der Grauhaber, s. Haber, Nr. 3.

Purren, s. Truthühner.

Putzstein, s. Pimstein.

Puyk bedeutet in der Handlung die Güte einer Waare. **Puyk Puyk**, extra fein.

Pyracantha, s. Mispelbaum.

Pyrus. Unter diesem Namen begreift Linnee 3 Hauptarten, nämlich Aepfel, Birn und Quitten, weil die Blumen derselben übereinkommen.

Q

Ist der sechszehnte Buchstabe des Alphabets und bezeichnet auf den französischen Münzen bis 1709. die Münzstätte Narbonne, von diesem Jahr an aber Perpignan. Qu bedeutet Quentchen oder auch Quartier.

Quacker, s. Quecker

Quadratschuh. Damit bezeichnet man eine Fläche, die einen Schuh lang, auch einen Schuh breit ist. So auch Quadratruthe, Quadratmeile u. s. w.

Quadrino, s. Quatrino.

Quadrupel, fr. *Quadruple*, ist eine vierfache Münze, welche also diejenige, von der sie eine Vervielfältigung ist, um so viel am Werthe übersteigt. Man hat sie aber nur in Gold, und zwar folgende: 1) Die Quadrupel von der spanischen Pistole, welche in Deutschland, die Pistole zu 5 Thlr. gerechnet, 20 Thlr. in Frankreich aber, wo die Pistole 19 Livres 5 Sols werth ist, 77 Livres gilt. 2) Die Quadrupel vom französischen Louisd'or, *Quadruple Louis* bedeutet in den Münzhäusern nur den gedoppelten Louisd'or oder 48 Livres, welches daher kommt, daß die ersten Louisd'or nur auf 5 Livres geprägt wurden, oder allenfalls 10 Sols darüber galten, daher man sie, nachdem andere und schwerere zum Vorschein kamen, eine halbe Louisd'or nannte, folglich die Quadrupel 4 solche ehemalige oder 2 itzige Louisd'or ausmacht. Im Handel und Wandel verstehet man gemeiniglich dadurch 4 Louisd'or oder 96 Livres, ob gleich keine solche Münze geprägt worden ist, und wann man ja zuweilen auch in der Ausgabe die Bedeutung der Münze beybehält, so giebt man der Quadrupel zu 96 Livres die Benennung der doppelten Quadrupel, *Double Quadruple*.

Quärtlein, s. Quart.
Quärz, s. Quarz.
Quai, s. Kai.
Qualität wird in der Handelssprache sehr oft gebraucht, um die Beschaffenheit oder Eigenschaft einer Sache anzuzeigen, z. B. in guter Qualität.
Qualmdeich, s. Damm.
Quappe, s. Aalraupe.
Quarantaine, s. Kontumaz.
Quarantains heißen in den französischen Tuchmanufakturen, besonders in Languedoc, Dauphine und Provence diejenigen wollenen Tücher, deren Kette auf 40mal hundert Fäden besteht. Man nennt sie auch *Quarante cent*. Es ist die nämliche Art von Benennung, wie sie in Deutschland hie und da bey der Leinwand gehört wird, da man von Dreyzehner, Siebzehner, Zwey und zwanziger u. d. g. hört.
Quark, Zwark, Topfen, Schotten ist die nach abgenommenem Rahm zurückgebliebene, und vermittelst des Gerinnens von den Molken abgesonderte Milch. Man braucht sie nicht nur für das Vieh, z. B. junge Enten, welche davon besonders schnell wachsen, sondern auch als Speise für Menschen, da dieser Quark, statt der Butter, zum Brode gegessen und Steifmalz genannt, oder sonst in der Küche zur Bereitung anderer Speisen beygesetzt wird. Insonderheit wird daraus der Quarkkäs oder der ganz magere Käs, B. *V.* S. 15. bereitet. Man erhält den Quark gemeiniglich auf diese Art: Wenn sich durch das Sieden oder durch die Wärme derselbe von den Molken absondert, so schüttet man ihn in den **Quarksack**, einen Sack von starker Leinwand, welcher zuvor in den **Quarkkorb**, d. i. ein von hölzernen Sprossen zusammen gesetztes, oben weites und unten etwas engeres Gefäß gelegt worden ist, bindet denselben zu und beschwert ihn oben mit einem Stein,

damit die noch darinnen befindliche Molke in das darunter gesetzte Molkenfaß ablaufe. Dann wird er zu weiterm Gebrauch in das Quarkfaß, ein flaches, hölzernes Gefäse, geschüttet.

Quarrette, eine italienische Scheidemünze, 6 Pfennige ungefähr am Werthe.

Quart ist ein Wort von mancherley Bedeutungen, welche gemeiniglich in der Zahl viere zusammen treffen, oder den vierten Theil einer Sache bezeichnen. So nennt man die Form eines Buches, Quart, wenn ein Blatt desselben den vierten Theil eines Bogens ausmacht; nicht weniger führt der vierte Theil einer Elle diesen Namen, besonders aber werden Maase flüßiger Dinge damit bezeichnet, die aber nach Maasgabe der Orte sehr verschieden sind, doch ungefähr mit zwey Pfunden verglichen werden können. Z. B. in Niedersachsen heißt das ein Quart, was in Obersachsen eine Kanne genannt wird, deren 4 ein Stübchen, und 16 oder 20 von diesen einen Eimer ausmachen. Jedes Quart hält 2 Nössel. In den Oesterreichischen Erblanden ist ein Quart Wein der vierte Theil eines Topfes und 20 von diesen letztern sind einem Eimer gleich. In Paris ist Quart, oder *Quart d'un Muid* ein kleines Weingefäse oder Weingebinde, der vierte Theil von einem Muid, d. i. 9 Septiers oder 72 Pinten. In Worms, Mainz, Kassel und einigen andern Orten am Rhein hat man Quärtlein als Weinmaas, deren jedes zu 4 Maasen oder Kannen gerechnet werden kann, so daß 20 ein Ohm, 6 Ohm aber ein Fuder ausmachen, da im Nürnbergischen hingegen ein Quärtlein Wein den vierten Theile einer Maas, oder $\frac{1}{2}$ Nössel beträgt ꝛc.

Quart ist auch der Name viereckiger tännener Küsten, in welchen man aus der Provence die an ihren Stielen getrockneten Weintrauben und Rosinen versendet.

Quartal, Quatember ist eine Zeit von ungefähr drey Monaten, so daß das Jahr vermittelst derselben in vier ziemlich gleiche Theile getheilet wird. Sie sind nicht überall die nämlichen, z. B. an vielen Orten Invokavit, Trinitatis, Crucis oder Michaelis und Luciä; an andern Ostern, Johannis, Michaelis und Weyhnachten; wieder anderswo Lichtmeß, Walpurgis, Laurentii und Allerheiligen. Man bestimmt nach solchen Quartalen die Bezahlung von Miethen, Besoldungen, Gefällen u. d. g. und nennt daher oft das zu bezahlende Geld ebenfalls Quartal oder Quartalgeld; auch Rechnungen werden oft nach solchen Terminen formirt. Selbst die Steuern werden in manchen Gegenden nach Quatembern benannt und berechnet, indem man die ehemalige Bezahlung derselben, welche Quartalweise geschah, zur Grundlage annimmt, eine gewisse, bereits repartirte Summe zum Maasstab gebraucht, und dann vest setzt: so und so viele Quatember sind dieses Jahr bewilligt worden, oder zu entrichten, ungefähr nach Art der Römermonate im Römischen Reich. Daher der Quatember-Steuerfuß in manchen Ländern kommt, so wie in andern Gegenden die Austheilung nach ganzen, halben und Viertelssteuern üblich ist.

Quartalstufe ist in den Bergwerken ein Zeichen, welches der Geschworne in den Stein hauet, damit man sehen könne, wie viel das Quartal über aufgefahren sey.

Quartant, Quarto ist der Name einer Art Gefäse oder Gebinde, besonders bey dem Wein. In Frankreich hat man zweyerley, das von Orleans und Champagne, die unter die ordentlichen *Fustages* gehören, welche auf dem Visierstabe gezeichnet sind. Das Quartant von Orleans hält $13\frac{1}{2}$ Septiers oder 108 Pinten nach dem Pariser Maase. Das

von Champagne 12 Septiers oder 96 Pinten. In Nantes hat man auch ein Salzmaas, welches Quartant heißt, deren 52 ein Muid Salz betragen.

Quartario, fr. *Quarte*, ist in Venedig ein Maas sowohl flüßiger Dinge als des Getraides. Im ersten Falle machen 4 Quartarii 1 Bijot, 8 1 Botta, 16 Quartarii aber 1 Amphora; im letztern Falle faßt es ungefähr 32 Pfunde Getraid in sich, und 144¾ betragen eine Amsterdamer Last.

Quartas, eine Münze, s. Quarto.

Quart d'Ecu ist eine Rechenmünze zu Genf, welche zwey Stücke von 10 Sols ausmacht. Nach dieser Schätzung wäre sie eigentlich ⅓ von einem Ecu; allein der Werth davon sollte eigentlich 15 Sols oder ¼ vom Ecu seyn, daher dieser Name kommt, den man nach gestiegenem Werth beybehalten hat.

Quarte, ein Genuesisches Getraidmaas, davon 204 eine Amsterdamer Last ausmachen. Auch an vielen andern Orten ist ein Getraidmaas unter diesem Namen üblich, ob gleich der Inhalt davon sehr verschieden ist, z. B. die Quarte zu Befort hält an Waizen 43, an Mengkorn 41 Pfunde, hingegen zu Saarlouis an Waizen 110, an Mangkorn 109, an Roggen 108, an Haber 98 Pf. Zu Saarbrück 128 an Waizen, 126 an Mangkorn, 116 an Roggen, 108 an Haber u. s. w. Auch ein Maas flüssiger Dinge, von fast zwey Pariser Pinten führt in Frankreich diesen Namen (*Quarteau*).

Quart en-sus heißt auf französischen Zollstädten die Erhöhung einer Summe um den vierten Theil, z. B. wenn der Centner von einer Waare 40 Sols und ein *Quart en sus* bezahlen muß, so sind es 50 Sols.

Quarter, ein englisches Getraidmaas von 560 bis 620 Pfunden.

Quarteron, ein Weinmaas zu Genf von 2 Kannen.

Quartier bezeichnet ausser andern Bedeutungen, welche nicht hieher gehören, 1) den vierten Theil von einem Nössel oder den achten von einer Kanne, auch wohl so viel als Quart oder Kanne selbst. 2) Ein in Niederbretagne übliches Getraidmaas, deren 18 daselbst ein *Tonneau* ausmachen.

Quartierkommissarien sind untergeordnete Polizeybeamten in sehr großen Städten, welche in Quartiere abgetheilt werden, und wovon jedes Quartier seinen besondern Polizeyinspektor erhält, welcher daher Quartierkommissar heißt. Ohne diese Abtheilung und Subalternbeamten wäre eine genaue Auf- und Uebersicht nicht möglich.

Quartillo, eine spanische Münze, die den vierten Theil eines Real Kupfermünze ausmacht. Auch heißt daselbst ein Gewicht von ungefähr 1 Pf. also, und in Portugal ein Maas flüßiger Dinge, das $13\frac{1}{2}$ Cantar enthält.

Quarto, eine Kupfermünze in Spanien von 4 Maravedis. Auch das Maas, welches unter *Quartario* beschrieben ist, führt diesen Namen.

Quarz ist eine harte, derbe und taube Bergart, fast wie Kieselstein. Oft führt es Silber und Gold, und macht die Schlacken durchsichtiger und weißer, oft ist es auch ganz ausgesogen, wie leere Schlacken.

Quas, ein Getränk in Rußland, welches aus Roggenmehl oder altem Brod, ingleichem aus gemahlenem Malz gemacht wird, indem man heißes Wasser darauf gieset, es zuweilen umrührt, und so lange stehen läßt, bis es die Kraft des Mehls an sich gezogen hat. Das erste heißt weißer, das andere rother oder brauner Quas.

Quasten sind eine Zierrath an Kleidungsstücken, Stöcken, Mänteln u. d. g. die aus einer Menge von Fäden besteht, die über länglicht rund gedrehte

hölzerne Knöpfe gewunden oder sonst aneinander bevestigt werden und dann frey herab hängen. Sie sind von Gold, Silber, Seiden, Wolle, Kameelshaaren, Zwirn u. s. w. Da man in den Seidenfabricken darzu eben nicht die beste und feinste Seide nimmt, so führt dieselbe den Namen Quastenseide.

Quastenseide s. den vorhergehenden Art.

Quatember, s. Quartal.

Quatembersteuer heißt in Sachsen die ordentliche Steuer, deren Betrag von den Landständen verwilligt wird. Sie wird von liegenden Gründen und von den Gewerben der Handelsleute und Professionisten bezogen, welche in den Steuerbeschreibungen nach Schocken taxirt sind. Von jedem Schock müssen einige Pfennige auf jeden Quatember bezahlt werden, worunter man dasjenige verstehet, was anderswo ein Steuertermin oder Steuersimplum heißt. Die Zahl der zu erhebenden Quatember wird von den Landständen bestimmt, und man hat deren schon 48 und mehrere in einem Jahre verwilliget, da doch aus der Benennung zu vermuthen ist, daß anfänglich nur 4 in einem Jahr ausgeschrieben worden seyn mögen.

Quatre Mendians oder *Mandians* sind vier Arten von Früchten, die man in Frankreich in der Fasten ißt, und welche die Gewürzkrämer gemeiniglich unter einander gemischt verkaufen. Sie sind: Feigen, Rosinen, Mandeln und Haselnüsse.

Quatrino, fr. *Quadrin*, eine Kupfermünze, davon 3, 4, bis 5 einen Soldo ausmachen, je nachdem derselbe an einem Ort schwerer oder leichter ist. Sie sind also ungefähr ein Pfennig am Werth.

Quecken, Queckengras, Hundsgras, Spitzgras, Pehden, *Triticum repens*, *Gramen caninum arvense*, fr. *Chien dent*, ist eine Art von Gras, welche bekannt genug ist und sich in Aeckern und gegra-

benem

benem Lande mehr ausbreitet, als es den Ackersleuten und Gärtnern lieb ist. Die Wurzel, welche weiß, knotig und süß ist, lauft dick in einander, umschlingt die Wurzeln anderer Gewächse, und beraubt sie ihrer Nahrung, überhaupt ziehet sie den Saft dergestalt aus dem Boden, daß das Erdreich, in dem sie sich ausbreitet, ganz trocken und mager wird. Zum Unglück läßt sie sich schwer vertilgen, und geht wieder an, wenn sie auch lange an der Sonne gelegen, ja so gar im Backofen gedörret worden ist, so bald sie wieder Feuchtigkeit erhält. Das einzige Mittel, sich von ihr zu befreyen, ist dieses, daß man sie aus dem Acker: oder Gartenbeet durch Graben, Pflügen oder auf andere Art herausbringt, denn auch ausziehen läßt sie sich nicht, wenn das Erdreich nicht ausserordentlich locker ist, weil sie unter dem Boden weit fortkriecht, und daher beym Jäten abreiset. Die gewöhnlichste Art ist diese, daß man sie nach dem Pflügen durch die Egge auszieht, und ehe man wieder umwendet, sie mit der Hand aus derselbigen nimmt. Doch hat man darzu noch ein bequemeres Werkzeug erfunden, welches man Queckenegge oder Queckenrechen nennt. Es ist eine Art von großem Rechen, der in einem Balken zwey Reihen wechselsweise stehender, unten vorwärts gekrümmter 12 Zolle langer Zinken hat, die viereckig geschmiedet und so eingesetzt sind, daß die scharfe Kante derselben gegen den Pferdezug gerichtet ist. Der Stiel dieses Rechens macht die Deichsel und liegt auf einem Paar niedriger Pflugräder. Die ausgezogenen Wurzeln sammelt man auf einen Haufen, läßt sie dürre werden und verbrennt sie dann auf dem Acker, da die Asche eine gute Düngung giebt, wenn man sie umher streuet; oder streuet sie schichtenweise zwischen den Mist, da sie dann, wann dieser genugsame Feuchs-

tigkeit hat, und nicht bald auf den Acker geführet wird, verfaulen. Auch wenn man ſie in Schaafſtälle ſtreuet, hat man nichts vom weitern Anwachſen zu befürchten.

Doch bey dem allem haben die Quecken auch ihre gute Seite. Das häufig wachſende Gras iſt dem Vieh ein angenehmes Futter und die Wurzeln, wenn ſie gewaſchen und geſchnitten worden, ſind für Pferde und Rindvieh ebenfalls nahrhaft, beſonders wenn man ſie mit warmem Waſſer hat aufquellen laſſen, und dann unter das Futter miſcht. Selbſt Brod kann man daraus machen, wenn man ſie wäſcht und trocknet, ſchneidet, mahlt und einen Zuſatz von Mehl dazu nimmt. Die Quecken beveſtigen lockern Sandboden und ſind auch zu den Förſten der Strohdächer nützlich, weil ſie durch ihre Schwere und durcheinander wachſende Wurzeln verhindern, daß ſie vom Winde nicht ſo leicht abgedeckt werden; nicht weniger macht das Gras von ihnen einen ſchönen Raſen. Die Hunde ſuchen es auf, ſich damit zu reinigen. Daher die Benennung Hundegras, und in den Apotheken wird die Wurzel unter dem Namen Graswurzel, *Radix graminis*, beſonders zu Tiſanen gebraucht. Faſt ſollte michs reuen, daß ich vorher ſo viel Böſes von ihr geſagt habe.

Queckenegge, ſ. Quecken

Quecker, Quäcker iſt in Oſtindien und Afrika eine Gattung von Palmwein, der von den kleinen Palmbäumen gezapft wird und ſehr hitzig und köſtlich ſeyn ſoll. Ich ſchreibe es alſo andern nach, ohne ihn gekoſtet zu haben.

Queckſilber, Quickſilber, *Mercurius, Argentum vivum, Hydrargyrium*, fr. *Mercure, Vif-argent, Hydrargyre*, iſt ein mineraliſcher Saft oder metalliſcher Liquor, oder noch beſtimmter, ein Halbmetall, ſchwer, flüßig, im Feuer ungemein flüchtig, un-

durch-

durchſichtig, von weißer Silberfarbe, das weder gehämmert noch zu einem veſten Körper gegoſſen, und nur durch einen hohen oder vielmehr tiefen Grad der Kälte zu einiger Konſiſtenz gebracht werden kann. Man findet es in den Bergwerken entweder gediegen und fließend, wie z. B. bey Krakau in Pohlen, welches aber immer der ſeltenere Fall iſt; oder in ſeinen eigenen Minern, welche Erze insgemein röthlich ſind, wie in Ungarn und Idria an den Venetianiſchen Gränzen, oder graulicht und glänzende Streifen haben, wie bey Laybach in Krain.

Von dem gediegenen Queckſilber findet man mehrere Abänderungen, als: reines, *Mercurius nativus purus*, welches in keinen Stein eingemenget, mit nichts fremden vermiſcht iſt und leicht flieſet; Queckſilbererde, Queckſilberguhr, *Mercurius nativus impurus*, da es mit einer kalkartigen Erde, ingleichem mit weißem oder rothem Thon vermiſcht iſt; und Queckſilberſtein, *Mercurius nativus lapidi immixtus*, da es dem Steine eingemiſcht iſt, aber ſo, daß es mit dem Vergrößerungsglaſe, oder gar mit bloſen Augen darinnen geſehen werden kann, ja wohl herausfällt, wenn man auf den Stein klopft. Dieſe Arten von Queckſilber werden mit dem Namen Jungfernſilber oder Jungfernqueckſilber, *Mercurius virgineus*, *Vif-argent vierge*, belegt. Da hingegen dasjenige, welches durch Feuer aus den Queckſilberſteinen oder dem Zinnober deſtilliret wird, gemeines, gemachtes, lebendig gemachtes, *Mercurius vulgaris*, *factitius*, *reſuſcitatus*, fr. *Vif-argent commun*, heißt. Es wird aber daſſelbige durch Deſtilliren aus einer Retorte in die andere, die mit Waſſer angefüllt ſind, und alſo nicht durch bloſes Feuer, weil es mit dieſem verrauchen würde, von ſeinen Erzen herausgezogen.

Es iſt der Queckſilberbergwerke, die entdeckt und im Gange ſind, eben keine große Anzahl, aber deſto ergiebiger ſind ſie, wie man ſchon daraus ſchlieſſen kann, daß man zu verſchiedenem Gebrauch und beſonders bey Gold- und Silberbergwerken jährlich ſo viel nöthig hat, und doch der Preis deſſelbigen nicht ſehr hoch iſt. Es finden ſich in Europa dergleichen Bergwerke in Spanien, beſonders bey Almadon, davon aber nichts an Auswärtige kommt, ſondern das meiſte nach Amerika gebracht und das übrige zu eigenem Gebrauch verwendet wird. Ferner in Krain, Idria und bey Laybach, wo das Queckſilbererz ſo reich iſt, daß es faſt die Hälfte, oft auch ¾ reines Queckſilber liefert. In Tyrol findet man auch ſehr ergiebige Queckſilberbergwerke, daher ſie ein großes eintragen, indem das Queckſilber theils nach Ungarn kommt, theils an andere, beſonders die Holländer verkauft wird, die es in ſchaafledernen Schläuchen zu 150 Pfund, deren immer zwey in kleine Fäßchen gepackt ſind, verführen und es theils roh, theils in verſchiedenen hernach zu bemerkenden Zubereitungen in der ganzen Welt vertreiben. Ungarn hat zu Alt- und Neuſohl dergleichen Bergwerke, ſie ſind aber zu ihrem Bedürfnis nicht hinlänglich, daher ſo viel aus Krain und Tyrol eingebracht wird. In Pohlen kommt aus dem Berge Zinnawoda, 6 Meilen von Krakau zu gewißen Jahrszeiten von ſelbſt Queckſilber aus der Erde hervor, auch wird es in der Woywodſchaft Rußland theils gegraben, theils rein gefunden, auch verkaufen die Engländer in gläſernen Flaſchen etwas Queckſilber, welches letztere aber ſchon gebraucht worden iſt, Silber von ſeinen Erzen zu ſcheiden, daher es nicht ſehr geſucht wird, weil es dadurch von ſeiner Güte verlohren hat. Auch in China und in Amerika hat man Queckſilber, und das Bergwerk unweit

unweit Peru iſt bereits in einer Teufe von mehr als 200 Lachtern tief abgeſunken worden, ohne daß man eine Abnahme bemerkte. Man hält es übrigens für ein Kennzeichen, daß in der Erde Queckſilber verborgen liege, wenn man im April und May Morgens früh einen dicken Dunſt ganz niedrig bey der Erde ſieht, der wegen ſeiner Schwere nicht weiter in die Höhe ſteigt.

Die Güte des Queckſilbers zeigt ſich in folgenden Stücken: wenn es auf dem Papier leicht lauft, keine Unreinigkeit hinter ſich läßt; keine Haut über ſich hat, ſilberfarbig, nicht dunkel oder bleyfarbig ausſieht, das Waſſer, mit dem es im Mörſel gerieben wird, nicht unrein macht, im Scheidwaſſer ſich nicht unrein niederſchlägt, an einem ſilbernen oder eiſernen Löffel über das Feuer gehalten, nicht kniſtert, ſondern wenn es abgeraucht iſt, einen gelben Fleck zurücke läßt, vornämlich aber, wenn es gleich mit ungelöſchtem Kalke und Eiſenfeilich in ein vorgeſchlagenes Waſſer überzogen wird, und in gleichem Gewichte, wie es eingethan worden, wieder übergeht, ohne etwas zurücke zu laſſen. Von dem, welches an den Fingern kleben bleibt und dunkel oder bleyfarben ausſieht, muß man ſich hüten, und am allerwenigſten es zu Arzneyen brauchen, ehe man es gereiniget hat, weil es oft mit Bley oder Wißmuth verfälſcht iſt. Die Reinigung des Queckſilbers geſchieht auf verſchiedene Art, je nachdem es eine Unreinigkeit bey ſich führt, als: vermittelſt des Preſſens durchs Leder, wenn es durch Staub verunreinigt iſt; vermittelſt des Waſchens mit höchſtrektificirtem Brandwein, wenn es ſonſt ſchmutzig iſt. Durch Waſchen mit Seifenſiederlauge, wenn Fett, oder mit Eßig, wenn etwas alkaliſches darzu gekommen iſt; wenn es mit Bley oder Wißmuth verfälſcht iſt, durchs Umdeſtilliren, und wofern es mit

Schwe-

Schwefel oder Arſenik vermiſcht iſt, durchs Umdeſtilliren mit ungelöſchtem Kalke und Eiſenfeilſtaub. Auch iſt es ein kurzer Weg bey allerley Unreinigkeiten, die darunter gekommen ſind, wenn man das Queckſilber ſogleich mit Schwefel vermiſcht, hierauf doppelt ſo viel ungelöſchten Kalk darunter mengt, und dann das Queckſilber mit Feuer in ein kaltes Waſſer überzieht.

Man macht von dem Queckſilber einen ſehr manchfaltigen Gebrauch, ſowohl in ſeiner natürlichen Geſtalt als auch nach vorhergegangenen Zubereitungen. Die Goldſchmiede, Gürtler und Schwerdfeger gebrauchen es zum Vergolden ihrer Arbeiten, in den Spiegelfabriken wird es zum Spiegelgrund oder zur Folie angewendet, zu den Barometern und Thermometern wird Queckſilber genommen, wie jedermann weiß; in der Arzneykunſt macht man ſowohl innerlichen als äuſſerlichen Gebrauch davon. Die Wardeine uud Scheidekünſtler bedienen ſich deſſelben zum Scheiden des Goldes von andern Metallen, und eine große Quantität wird in Ungarn und Amerika zur Scheidung und Reinigung der Gold- und Silbererze verwendet, beſonders nachdem Born in unſern Tagen gezeigt hat, wie durch die Amalagmationsmethode viele Mühe und Koſten erſpahrt werden können. Aber auch nach vorhergegangenen Zubereitungen, dadurch das Queckſilber in einer andern Geſtalt erſcheint, gewährt es manchfaltigen Nutzen. Bekanntlich wird der künſtliche Zinnober daraus gemacht, wenn man einen Theil Schwefel und 7 bis 8 Theile Queckſilber ſublimirt. Der *Mercurius ſublimatus*, Sublimat, ſublimirtes, erhöhetes Queckſilber, Merkurgift wird aus dem in gemeinem Scheidewaſſer oder Königswaſſer aufgelöſeten Queckſilber in die Höhe getrieben, iſt weiß, glänzend und beſteht in hellen Kryſtallen, wird aber

oft

oft mit Arſenik verfälſcht. Sowohl Aerzte, als auch Gürtler, Goldſchmiede ꝛc. machen von dieſem Gifte Gebrauch, und zwar die erſten gemeiniglich äuſſerlichen. Der *Mercurius dulcis*, verſüßte Sublimat oder Queckſilber wird aus dem vorhergehenden Sublimate durch wiederhohltes Sublimiren mit lebendigem Queckſilber erhalten. Verſchiedene Präcipitate, die ebenfalls Gifte ſind, haben ihren mediciniſchen Gebrauch. Es giebt daher in Holland und Venedig eigene ſolche Zubereitungen, von da ſie an Droguiſten und Apotheker verkauft werden, wiewohl es ſicherer iſt, beſonders bey dem verſüſeten Sublimate, wann ſie der Arzt oder Apotheker ſelber macht.

Weil die Arbeit in den Queckſilberbergwerken höchſt ungeſund iſt, ſo daß die Arbeiter ſolche nicht lange aushalten können, indeme ſelbige ein Speichelfluß und heftiges Zittern befällt: ſo muß man alle Monate oder 14 Tage, und bisweilen auch alle Tage die Mannſchaft abwechſeln und die aus den Gruben zu den Tagarbeiten anſtellen. Dieſe Bergleute müſſen daher nicht nur die Gewinnung, ſondern auch die Zugutmachung der Queckſilbererze verſtehen, und wechſelsweiſe die dabey vorkommenden Arbeiten verrichten.

Quehlen, Handquehlen ſind ſchmal gewirkte, leinene Stücke Tuch, um Geſicht und Hände damit abzutrocknen. Die Küchenquehlen ſind kleiner und von ſchlechterer Leinwand.

Quelle, Brunnquelle, Springquelle, *Fons*, ein Ort, wo Waſſer aus der Erde ſpringt. Man findet dergleichen allenthalben, in der Tiefe, in der Ebene und auf Bergen; letztere ſind zu Röhrbrunen oder lebendigem Waſſer, erſtere zu Schöpfbrunnen tauglich. Man giebt allerley Anzeigen der Quellen an, um ſie aufzufinden, z. B. wo viel Huflattich, Hahnenfuß, Riedgras, Bachmünze, Brombeere,

Nacht-

Nachtschatten, Wegericht, Fünffingerkraut wächst, da vermuthet man Quellen. Eine andere Art, sie zu suchen ist die, wenn man sich im Sommer bey trockenem Wetter vor Sonnenaufgang auf die Erde mit gegen Osten gekehrtem Gesichte legt und Achtung giebt, wo aus der Erde ein kleiner Dunst aufsteigt. Wenn man etwa 4 Schuhe gegraben hat, kann man eine abermalige Probe anstellen, wenn man einen trockenen Schwamm oder Baumwolle darein legt, sie wohl bedeckt, und nach etlichen Tagen, ehe es geregnet hat, zusiehet, ob sie naß sind. Eines der zuverläßigsten Mittel, Quellen zu finden, ist indessen ohne Zweifel der Erdbohrer; und viele Quellen entdecken sich selbst, indem sie aus der Erde hervorspringen oder ausfliesen, dergleichen vornämlich auf Bergen geschieht, wie denn auch die Flüsse ordentlich da ihren Ursprung haben. Nun ist aber erst die Frage, ob die Quelle dauerhaft und beständig sey? Um dieses zu erforschen, ist es am sichersten, zu Ende des Sommers oder Anfang des Herbstes zu graben, nachdem die Erde aller Feuchtigkeit beraubt ist; findet man da Quellen, so sind sie gemeiniglich dauerhaft, eben so sind diejenigen meist beständig, welche von unten über sich quellen, hingegen denen, die nach der Queere gehen, ist weniger zu trauen. Auch aus dem Fliesen der Quellen kann man oft den Schluß machen. Eine beständige Quelle flieset anfangs langsam, bleibt sich gleich und das Wasser mehret sich nach und nach; wenn sie aber anfangs stark flieset und dann nachläßt, so ists gemeiniglich Regen- oder Schneewasser. Doch diese Vorsicht ist nichtüberall nöthig, sondern nur nach Beschaffenheit der Gegend; denn es giebt auch Oerter, da man Quellen findet, man grabe, wo man nur immer wolle. Von dem Fassen der Quellen und Benutzung derselbigen zu Brunnen, wird bey

den

den verschiedenen Arten der Brunnen Nachricht gegeben.

Quellsand, ein feiner, gemeiniglich schwarz und weiß melirter Sand, der sich, wenn man in die Tiefe gräbt, immer wieder vordrängt und den Pfahl bey den stärksten Schlägen der Rammen wieder zurückstößt. Indessen währt diese Zeit von Elasticität nicht lange, und man kann seinem Zurückstossen auch dadurch begegnen, daß man den Pfahl mit einem Querbalken beschwert.

Quemkas, eine Art indianischer Atlasse, mit kleinen Kettelchen gestreift.

Quendel heißt 1) der Mittelpunkt eines Meilers; s. Kohle. 2) Eine Art von Kraut, Feldkümmel, Kümmelkraut, *Thymus Serpillum*, welches an sonnenreichen, sandigen Orten, auf Rainen und an Wegen wächst, harte und viereckige, an der Erde kriechende, röthliche Stängel, runde Blätter, röthliche, zuweilen auch weiße Blümchen, und einen schwarzen Saamen in einer Hülse hat. Der Geruch ist sehr stark, aber nicht unangenehm, und man schreibt ihm verschiedene medicinische Tugenden zu. Das Kraut wird auch in die Quarkkäse gethan.

Quendelknüppel, s. Kohle.

Quendelkohlen, s. ebendas.

Quendelpfahl, s. ebendas.

Quent, Quentchen, Quentin, Quint, Quintlein, lat. *Drachma*, fr. *Drachme*, *Treſeau*, *Gros Dragme*, ist der vierte Theil eines Loths, oder der achte einer Unze. Jedes Quent hält nach Apothekergewichte 3 Skrupel, und jeder von diesen 20 Gran.

Quanto, eine Münzrechnung in Portugal, die 2675 Dukaten, 8 Realen und 26 Maravedis beträgt.

Quenzel heißt auf Bergwerken der eiserne Ring am Kübel, daran das Seil beveſtiget ist.

Quetschbirn, s. Birn.

Quetschen werden in einigen Gegenden die Zwetschgen genannt; als Zeitwort bedeutet es, die Erze klein puchen oder schlagen.

Quetschform, Dickquetsche heißt die Pergamentform der Goldschläger, s. diesen Artickel.

Quetschhammer, damit in den Münzen dem Gelde die Rundung gegeben wird.

Queue, ein Weingebinde in verschiedenen französischen Provinzen von $1\frac{1}{2}$ Muids oder 420 Pinten.

Quicken, verquicken. Der Gürtler, Schwerdfeger und andere Vergolder nennen das Amalagmiren Verquicken, indem das Queckſilber auch Quickſilber genannt wird.

Quillot, ein Getraidmaas in der Levante, davon $4\frac{1}{2}$ eine Marseiller Charge ausmachen.

Quilo, eine florentinische Silbermünze von 13 Soldi, 4 Denari.

Quinette, Quignette, eine Art von Kamlot, bald ganz wollen, bald mit Ziegenhaaren gemischt, dergleichen in Frankreich und auch in Gera fabricirt werden, von verschiedener Länge, Breite, Feine und Farbe. Man braucht sie hauptsächlich zum Unterfutter und die weißgeschwefelten auch zu Klosterkleidern.

Quinquina, **Chinarinde, Fieberrinde**, s. Peruvianische Rinde.

Quint, s. Quent.

Quintal, s. Chintal. *Quintal macho* aber ist ein Gewicht in Spanien von 150 Pfunden und also anderthalb Centnern. Sie machen beyläufig 139 Pariser Pfunde aus.

Quintessenz heißt die beste Kraft, die durch die Chemie aus einem Dinge gezogen wird.

Quinte ist auf Geigen die kleinste Seite.

Quintin, Quinte, eine Art Leinwand, die in Quintin und derselbigen Gegend gemacht wird, und in gutem Rufe ist. Die feinste heißt *Mi-Fils* und kommt dem Kammertuche ziemlich nahe.

Quintiren heißt in den amerikanischen Bergwerken Gold und Silber, z. B. in Stangen, probiren, wägen und stempeln, nachdem dem Könige von Spanien der fünfte Theil davon entrichtet worden ist. Diese Abgabe heißt Quinto und hat nur von den Bergwerken von Potosi in weniger als 50 Jahren über III Millionen Pesos, den Peso zu $13\frac{1}{4}$ Realen gerechnet, eingetragen. Diese Quinto wird auch von Edelgesteinen, Bezoar, rothen Korallen, Magnetstein, Vitriol, Bernstein ꝛc. entrichtet.

Quinto, s. Quintiren.

Quirat, ein Gewicht in Kairo von 4 Gran.

Quiren wird das Rühren des gebraachten Ackers mit dem Hackenpflug genannt, wenn er nach der Queere überfahren wird, wie es auch bey einem eben gesäeten, zumal Gerstenacker geschieht, besonders wenn er derb geworden ist, daß man ihn überzwerg egget.

Quirl. Dieses Wort wird gebraucht, wenn die Blumen den Stiel wie am Ring umgeben, *Verticillus*; ingleichem von den Gipfeln der Fichtenbäume, da ebenfalls die Zweige um die Spitze herum stehen. Da man letztere, wenn sie abgeschält und Zweige und Spitze abgestutzt sind, auch in der Küche gebraucht, um eine flüßige Sache in starke Bewegung zu setzen; so führt auch ein gewisses Kücheninstrument zu eben diesem Zweck, z. B. beym Chokolade, diesen Namen.

Quirschen, ein Name des Vogelbeerbaums.

Quittanz ist so viel als Quittung.

Quitte, lat. *Cydonium*, *Cotoneum*, fr. *Coin*, ist die Frucht eines bekannten Baumes, der Quitten-

baum, *Malus* oder *Pyrus Cydonia*, heißt. Er gehört unter die niederstämmigen Bäume, der entweder an Spalieren oder als ein Buschbaum wächst. Er breitet die Wurzeln weit aus und treibt aus denselben neue Schößlinge hervor; die Blumen bringt er einzeln an den neuen Trieben, welche größere ausgezackte Blätter haben. Die mit Wolle bedeckte Frucht ist anfangs grün, wenn sie aber zeitig wird, gelb, und hat in jeder der fünf Saamenhöhlen 8 bis 14 Körner, da bey Birnen und Aepfeln nur ein oder zwey Stücke in jeder Zelle angetroffen werden. Man hat zweyerley Arten von Quittenbäumen, deren Früchte denn auch verschieden sind, nämlich Aepfel und Birnen. Der Apfelquittenbaum hat kleine, wollichte Blätter, verworrene Zweige und eine graue Rinde, da die Rinde des Birnquittenbaums schwärzlich, die Zweige gerader und die Blätter größer sind. Die Frucht des ersten ist klein, steinicht und rund, die des andern größer, zärter und länglicht, überhaupt wird sie aber in warmen Ländern größer als in kalten.

Der Quittenbaum liebt mäßig kalte und feuchte Luft und einen guten und etwas leimigen Boden, daher man ihm; wenn er an hohen, trockenen Orten steht, frische, feuchte Erde um die Wurzel legen, und ihn in großer Hitze begiesen muß. Er trägt desto reichlicher, wenn er fleißig behackt und mit kurzem Mist umstreuet wird. Seine Fortpflanzung geschieht durch den Saamen, oder, auf kürzerm Wege durch die Schößlinge, die man im Herbst abnimmt und versetzt, und er bedarf des Pfropfens nicht, wofern man nicht eine ganz besonders gute Art fortpflanzen wollte. Man schätzt ihn nicht nur wegen seiner Früchte, sondern auch darum, weil er zu Zwergbäumen am besten zu brau-

brauchen ist, und man andere Obstsorten darauf pfropfen kann; es wird aber der Birnquittenbaum zu solchem Ende vorgezogen.

Die Quitten haben einen angenehmen Geruch, daher man auch wohl einige in einen Schrank legt, das darinnen befindliche leinene Zeug gleichsam zu parfumiren, und eine adstringirende Eigenschaft, daher man sie als Magenstärkung braucht, aber roh sind sie, wegen ihrer Herbe, nicht zu geniesen, sondern gekocht und eingemacht. In letzterer Gestalt kommen viele aus Frankreich in Töpfen von unächtem Porzellan. Auch wird der Quittensaft, Quittenlatwerge, Quittenbrandwein u. d. g. häufig gebraucht, und selbst die Kerne haben ihren medicinischen Nutzen. Man kann die Quitten getrocknet lange aufbehalten, auch selbst die frischen dauern geraume Zeit, wenn man sie in Hirse oder Spreu legt, hingegen in einen Gemach, wo Weintrauben liegen, faulen sie desto früher.

Die portugisische Quitte, *Cydonia Lusitanica*, ist eine edlere Abart, sie wächst höher als andere, hat größere und wohl $5\frac{1}{2}$ Zoll lange Blätter, eine grössere, weniger herbe Frucht. Bey dem Kochen erhält diese eine röthere Farbe, und zum Einmachen ist sie vorzüglich gut; aber der Baum trägt nicht so reichlich.

Quittenapfel heißt 1) eine Art von Aepfeln, s. Apfel.
2) Eine Art von Quitten, s. das vorhergehende Wort.

Quittenbaum, s. Quitte.

Quittenbirn, s. ebendas.

Quittenwein, eine Art des besten Obstmostes. Man reibt Quitten und zwar am liebsten Birnen, weil sie minder steinigt und saftreicher sind, preßt sie aufs beste aus, und läßt den Saft mit Zucker sieden. Wenn er kalt ist, schüttet man ihn in ein Glas

mit engem Hals und oben ein wenig Baumöl darauf, da es dann wohl verwahrt und verpicht wird. Mit einem oder zwey Kelchgläsern von diesem Saft kann man einer ganzen Doppelflasche Wein einen sehr guten Geschmack und Geruch geben. Auch Quellwasser damit vermischt, giebt in heisen Tagen ein angenehmes Getränke.

Quittung, lat. *Quietatio*, *Apocha*, fr. *Quittance*, *Decharge*, *Reçu*, ist ein schriftliches Bekänntnis, dadurch derjenige, dem sie gegeben wird, von einer Bezahlung, dazu er verpflichtet war, freygesprochen wird, und zwar entweder ganz oder zum Theil. Sie können vor der Obrigkeit, oder auch vor einem Notario und Zeugen, das heißt gerichtlich, oder unter einer Privatunterschrift und Siegel, d. i. aussergerichtlich ausgefertiget werden, und bald eine einzelne Sache oder gar nur einen Theil davon, Specialquittung, bald mehrere Sachen zugleich betreffen, Generalquittung. Zu einer rechtsbeständigen Quittung gehört der Name des Schuldners, die Benennung der Schuld, Zeit und Ort der Bezahlung, Bekänntnis des Empfangs und die Unterschrift des Empfängers, oder des Richters, oder des Notarii und der Zeugen. Derjenige, welcher seines Gutes mächtig ist, kann quittiren, ein Minderjähriger nicht ohne Vormund und ein Weib an vielen Orten nicht ohne Kurator. Wer bezahlt, kann mit Recht eine Quittung fordern. Wer vor geschehener Bezahlung quittirt hat, muß sich vor dem dreyßigsten Tag mit seiner Einwendung melden, wofern er nicht bezahlt worden ist, sonst kann er die Exception *non acceptae pecuniae* nicht mehr anstellen, sondern muß die nicht geschehene Zahlung beweisen. Zwey Quittungen über eine Schuld an einem Tage und Ort gestellt, beweisen Eine Zahlung, sind aber

Zei-

Zeiten und Orte verschieden, so wird auf eine zweymal geschehene Bezahlung geschlossen und der Schuldner kann die eine reklamiren. Eine verlohrne Quittung kann durch anderweitigen Beweis der Zahlung erstattet werden. Quittungen überhaupt und im Allgemeinen gestellt, sind verdächtig und gefährlich, und können Streit und Widerspruch erregen, u. s. w.

Quittung heißt auch das Absolutorium über eine Rechnung, s. Rechnungsabsolutorium.

Quota, fr. *Quote*, *Cote*, ist das, was zu einer gemeinschaftlich aufzubringenden Summe jeder insonderheit beyzutragen hat, oder was von einem gemeinen Gute jeden trift, z. B. bey Handelskompagnien.

R.

Ist der 17te Buchstabe des Alphabets. Auf den französischen Thalern bezeichnet er den Münzort *Villeneuve*, auf den Ballen der spanischen Wolle die feinste Gattung oder *Prima*, in den Handelsbüchern der französischen Kaufleute bedeutet er *reçu*, d. i. empfangen. F° R° heißt *Folio recto* oder auf der ersten Seite des Blatts, auf Recepten *Recipe* oder *Radix*. Rl. *Risdale*, Rthlr. Reichsthaler.

Rabat, Rabatt, fr. *Escompte*, *Disconte*, *Rabais*, *Rabat*, *Rabatage*, ital. *Rabatto*, *Disconto* heißt in der Handelssprache ein Abzug, den man wegen baarer Bezahlung einer Schuld, die erst später zu entrichten wäre, mit Bewilligung des *Creditoris* machen darf. Denn Diskontiren oder Diskontriren heißt, abkürzen, abrechnen. Es findet dasselbe statt 1) bey dem Waarenhandel, und ist gewöhnlich bey Waaren, die auf eine gewisse Zeit kreditirt werden, da denn der Käufer bey baarer Bezahlung etwas gewisses als Interesse abziehen darf, wie in Amsterdam und Hamburg geschiehet. Es gilt aber solches nicht bey allen, sondern bey bestimmten Waaren, da andere *contant* bezahlt werden müssen, und wird nach einer gewissen Anzahl von Monaten gerechnet, welche Anzahl aber nicht an allen Orten gleich ist. Z. B. in Hamburg werden die Waaren nie anderst, als mit 7 oder 13 Monaten Rabat verkauft; in Amsterdam hingegen auf 15, 18, 21 und 33. Auch die Interessen sind nach Beschaffenheit der Länder und des Akkords verschieden, man gibt z. E. in Leipzig auf seidene und andere Zeuge 4 Prozent, in Italien giebt man an etlichen Orten bis auf 30 Prozent Rabat bey seidenen Waaren; in Amsterdam und Hamburg ist der gewöhnliche

Ra-

Rabat fürs Jahr 8 und also für den Monat $\frac{2}{3}$ Prozent. Bey der Englischen Nation in Hamburg ist gewöhnlich, daß sie die aus England kommenden Lacken, Boyen, Kersoye, Kronrasche ꝛc. auf 6 Monate verkaufen, wodurch 7 Monate verstanden werden. Bezahlt der Käufer seine dafür ausgegebene Obligation vor oder an dem 20ten Tage, so genieset er für 7 Monat $4\frac{2}{3}$ Prozent Rabat, nach dem 20ten Tage wird die noch übrige Zeit berechnet. Erfolgt die Bezahlung nach den 7 Monaten, so wird jeder darüber laufende Monat dem Verkäufer mit $\frac{1}{2}$ Prozent Interesse vergütet. An andern Orten ausser Amsterdam und Hamburg ist der Rabat bey dem Einkauf der Waaren nicht so zum voraus bey gewissen Artikeln bestimmt, aber man pflegt, wenn man auf Zeit einkauft, sich ausdrücklich zu bedingen, daß man nach Gefallen discontriren, d. i. bey früherer Bezahlung einen billigen Abzug machen dürfe, welches jedoch auf des Verkäufers Einwilligung beruht.

Auch im Buchhandel heißt die eingeführte Gewohnheit Rabat, daß die Buchhändler ihren Handelsgenossen, welche ihre Verlagsbücher für Geld kaufen, einen Theil des sonst vestgesetzten Preises z. B. 8, 12, 16, auch wohl mehr Prozent erlassen.

2) In dem Wechselgeschäfte findet ebenfalls der Abzug der Interessen eines noch auf Zeit zu laufen habenden und verhandelten Wechselbrieses statt. (*Discontro*, *Scontro*,) Man diskontirt also, wenn man von der Valuta eines verhandelten und annoch auf Zeit zu laufen habenden Wechselbriefs, da derselbe vor der Verfallzeit bezahlt wird, die bis dahin erscheinenden Interessen abzieht. Aber auch eine solche Verhandlung selbst wird durch Diskontriren verstanden, wenn man den Wechselbrief,

dessen Verfallzeit man nicht gerne abwarten will, einem andern gegen Bezahlung der Summe überläßt und den Abzug der Interessen leidet, welches oft wohl mit 1 Prozent pro Monat geschieht. Dieser Rabat heißt auch das *Interusurium*.

Rabat-*Conto* ist eine Neben- und Hilfsrechnung der Kaufleute, darinnen sie allen verliehrenden und gewinnenden Rabat anführen. Diese Rechnung wird *debet*, wenn mir jemand auf eine Schuld etwas rabattirt, an die Person, welche Rabat thut; und woferne dabey Gewinn oder Verlust statt findet; an Gewinn- und Verlust-*Conto*. Letzteres erfolgt ebensfalls bey *credit*, welches an die Person geschiehet, die gekürzt wird, wenn ich etwas rabattire.

Rabatte ist der Name schmaler Streifen Landes oder Beete, die sich längst den Gängen oder der Einfassung des Gartens, z. B. der Mauer, hinziehen, allenfalls mit Buchsbaum, oder andern Kräutern eingefaßt und zu Blumen- oder Staudengewächsen bestimmt sind. Man macht sie ungefähr 3 Schuhe breit.

Rabe, Kolkrabe, *Corvus corax*, ist ein bekannter Raubvogel, schwarz an Farbe und glänzend, von mittelmäßiger Größe, mit starkem Schnabel versehen. Er lebt von Aesern, frißt auch Würmer, verachtet auch Hasen und Federwild in der Satz- und Brutzeit nicht. Im Winter zieht er nicht davon, sondern bleibt an feuchten Orten und fruchtbaren Aeckern, wo er Ungeziefer findet. Den Raubvögeln ist er feind, und da die Raben einander in solchem Streit beystehen, so haben jene einen harten Stand. Er horstet in den Wäldern auf den höchsten Bäumen und bringt, meist auf Ostern, zwey oder drey Junge aus, nachdem er, wie der Adler 30 Tage gebrütet hat. Da er eine breite Zunge

hat.

hat, so kann man ihn allerley Stimmen von Menschen und Thieren nachahmen lehren, wenn man ihn jung fängt; das Stehlen aber lernt er auch ohne Anweisung. Man hält ihn für einen Wetterpropheten, denn wenn er Abends mit heller und munterer Stimme sich hören läßt, hofft man schönes Wetter, ungestümmes hingegen, wenn seine Stimme gluchzend oder schnarrend ist. Das Fleisch dieses Vogels wird nur von armen Leuten gegessen, die sehr harten Kielen aber dienen zu feinen Reisfedern, ingleichem zu Tangenten in Spinetten. Eine seiner schönsten Eigenschaften ist, daß er die Mäuse vertilgt, und man erleichtert ihm diese Arbeit ungemein, wenn man Reiser bogenweise in die Felder steckt, worauf er sich setzen kann.

Rabzähne sind die Vorderzähne eines Pferdes.

Raccolta ist so viel als die Einsammlung, Erndte gewisser Dinge, z. B. in der Kaufmannssprache sagt man zuweilen die *Raccolta* der Cocons.

Rachenstechen, s. Frosch.

Racine, *Couleur de Racine* ist so viel als die Nußfarbe.

Rack, s. Arak.

Racker, s. Mandelkrähe, wo durch einen Druckfehler steht: Mandelkräse.

Rad, *Rota*, ist ein sehr bekannter Theil der Wägen, durch dessen Umwälzung jene in Bewegung gebracht werden. Er bestehet aus einem Cirkel, dessen Mittelpunkt ausgehohlt oder mit einem kleinern Cirkel umgeben ist, damit er um die Axe laufen könne, beyde Cirkel werden vermittelst der **Radarmen** (**Speichen**) an einander bevestigt. Die Peripherie des großen Cirkels besteht aus 6 **Felgen**, welche zusammengefügt und um mehrerer Vestigkeit willen mit den **Radschienen** oder eisernen Reif

umgeben, auch vermittelst der Radenägel, (Schiennägel,) darauf bevestigt sind. Der kleine Cirkel heißt die Nabe, (Büchse,) und ist auswendig mit eisernen Reifen umgeben, innen aber mit Eisen gefüttert. Zwischen beyden stehen die Speichen, zwölf oder weniger an der Zahl, welche in beyde genau bevestigt sind, und zwar so, daß bey Verfertigung des Rades sie selbst dürre seyn müssen, die Nabe aber aus noch frischem Holz bestehet. Die Größe der Räder wird nach der Art und Absicht des Fuhrwerks bestimmt. Die beste Proportion würde überhaupt betrachtet, wohl diese seyn, wenn die Linie von der Axe an bis zu der Kraft, welche es in Bewegung setzt, z. B. bis zu der Stelle, da die Stränge des Pferdes in das Kummt eingezogen sind, der Horizontallinie am nächsten kommen. Doch dürfen sie eher etwas niedriger als höher seyn, weil bey unsern gewöhnlichen Wägen manche Unbequemlichkeit entstünde, wenn sie diese Höhe hätten. Allzu kleine Räder aber sind schwerer fortzubringen, sowohl aus der eben angeführten Ursache, weil ein Theil der Kraft durch das Aufwärtsziehen verlohren geht, als auch weil sie in kleinen Vertiefungen oder an Steinen sich vest anstemmen, worüber ein großes Rad leicht weggeht. Allzu große Räder sind an sich schwerer, werden durch das beständige Niederwärtsziehen tiefer in den Koth eingedrückt, und die Gefahr umzuwerfen ist größer. Indessen folgt daraus nicht, daß die hintern Räder gleiche Größe mit den vordern haben müssen, denn ordentlicher Weise sind sie größer und treiben eben dadurch auf die vordern. Neue Räder sind nie so dauerhaft, als solche, welche eine Zeitlang gelegen sind, ehe der Reif oder die Schiene darauf gelegt wird, daher man sich billig zum voraus versehen soll. Wer seine Räder lange

gebrau-

gebrauchen will, setzt sie nicht ohne Noth der Hitze des Sonnenscheins oder der Nässe aus, und reinigt sie fleißig von dem sich anlegenden Koth, damit das Holz nicht unter demselben ersticke.

Radderalbus, Raddeschilling, eine köllnische Scheidemünze, fast 6 gute Pfennige am Werth.

Radeberge, Radewerge ist der Name derjenigen Art von Schiebekarren, die einen viereckigen Kasten in sich schliesen, dessen beyde Seitenbretter ausgeschweift zulaufen, vorne ein kleines Rad zwischen sich haben, und mit den hintern ziemlich lange fortlaufenden Theilen zum Handgriffe dienen. Man führt damit Stein, Erde, Dünger u. d. g. fort.

Radehacke, Radehaue, Haue ist ein eisernes Instrument, vorne mit einer nach der Quere gehenden breiten Schärfe, hinten mit einem Auge, darinnen ein ziemlich langer Stiel steckt. Man braucht es zum Grabenmachen, Ausrotten der Wurzeln u. d. g. Wenn es statt der breiten Schärfe in einen Spitz zulauft, um Steine auszuheben, so nennt man es **Pickel**, und **Reuthaue** heißt es alsdann, wenn auf beyden Seiten solche breite Schärfen angebracht sind, jedoch in verkehrter Richtung, so daß die eine horizontal und die andere perpendikulär lauft, das Auge aber in der Mitte ist.

Radehaue, s. Radehacke.

Raden, Radden, Radel, Kornnägelchen, *Agrostemma Gyrrhago*, *L.* ist ein unter dem Getraide, besonders unter Roggen und Waizen gar oft befindliches Unkraut. Der Stängel wird mehr als Ellen hoch, ist so wie die Blätter wollicht, welche letztere spitzig, schmal und weißgrau sind. Es breitet sich diese Pflanze ziemlich aus und nimmt einen großen Platz ein, daher man es, wenn es noch jung ist, leicht ausziehen kann. Im May und Junius träge es fünfblätterige, purpurrothe, bisweilen auch weiße

Blu-

Blumen, auf welche längliche Saamenknöpfe folgen, die mit einer Menge von schwarzen, runden, bittern Saamen erfüllet sind. Diese Saamen geben auch Mehl, machen aber das Roggen- und Waizenmehl schwärzlich und bitter, wenn sie in Menge unter diesen Früchten sich befinden. Man säet daher nicht gerne solchen Saamen aus, unter dem sie häufig angetroffen werden, weil sie sich stark vermehren, und vertauscht ihn lieber mit einem andern, wenn er sich nicht völlig durch das Sieb, welches **Radensieb** heißt, aus dem diese Körner durchfallen, davon reinigen läßt. Kein Vieh frißt den Saamen der Rade, aber zum Brandweinbrennen kann man ihn brauchen; und es werden ihm allerley Heilkräfte zugeschrieben.

Es giebt auch eine **gefüllte Rade**, *Agrostemma coronaria*, **Vexiernelke**, die in Gärten gezogen wird und nicht hieher gehört. Die Blume, welche in der Mitte scharfe Stacheln hat, sticht den Riechenden in die Nase.

Radenägel, Schiennägel sind starke, mit breiten viereckigen Platten versehene Nägel, womit die Schienen auf dem Rad angenagelt werden.

Radensieb ist ein Sieb von der Weite, daß Raden und anderer kleiner Unrath durchfallen können. Man hat jedoch engere und weitere nach dem verschiedenen Gebrauch, den man davon machen will.

Radeschiene, der eiserne und zum Einschlagen der Radenägel durchlöcherte eiserne Reif, der um die Felgen des Rades herum gezogen wird.

Radetretter. Diese tretten zu Halle das große, fast 12 Ellen hohe Rad, welches an der Welle bevestigt ist, die vermittelst des großen Bornseils die Eimer in den Born läßt und wieder heraus zieht.

Radhaspel, s. Haspel.

Radiren heißt ein geschriebenes Wort, Buchstaben u. d. g. auskratzen. Bey Schriften von Wichtigkeit kann leicht dadurch der Verdacht eines *Falsi* erweckt werden, z. B. bey Dokumenten, Obligationen u. d. g. und man muß sich dabey, besonders, wo es auf den Hauptpunkt ankommt, des Radirens sowohl als Durchstreichens sorgfältig enthalten. In Wechselbriefen ist es schlechterdings nicht erlaubt; und ob gleich durch die gewöhnlichen Advisbriefe, die Verfälschung schwer gemacht wird, so könnte doch dadurch ein solcher Verdacht entstehen, und oft der Wechselbrief nicht acceptirt werden.

Die Arbeit auf Kupfer heißt ebenfalls **Radiren**, da man die Platte mit warmem Wachse oder einer ähnlichen Komposition überzieht, darauf in selbiges mit einer Nadel die Figuren reißt und Scheidewasser darauf schüttet, welches dieselben in das Kupfer einfrißt, endlich den groben Stichen mit der Nadel nachhilft. S. Kupferstecher.

Radischen, *Raphanus minor*, ein Name der Monatrettiche.

Radlitz, eine Benennung des Hackenpflugs.

Radstube heißt bey Bergwerken das Gebäude, worinnen das Kunstrad hängt. Auch bey andern mechanischen Werken kommt dieser Ausdruck in solcher Bedeutung vor. Man setzt sie oder trägt sie an, wenn man sie aufbauet.

Räderstempel, s. Hammer.

Räbe, Röhe, Verfangen oder Verschlagen der Pferde oder des Rindviehes ist eine schmerzhafte Steifigkeit der Muskeln, besonders an den vordern Theilen des Körpers, die von einer unterdrückten Ausdünstung herrührt. Das Thier geht mit Beschwerde und strauchelt leicht, die Haare borsten um die Schultern in die Höhe, und die Beschwerde beym Gehen nimmt zu, je weiter es geht, und das

Pferd schont die Vorderfüße immer mehr. Nach und nach werden auch die Hinterfüße mit dem nämlichen Uebel befallen, es zeigen sich um den Huf erhabene Reifen und er klingt beym Klopfen hohl. Zuweilen verbreitet sich die Krankheit über den ganzen Körper, das Pferd legt sich nieder, nimmt die 4 Füße nahe zusammen, das Fieber, welches anfangs leicht war, nimmt zu, der Harn wird klar, der Mist trocken und mit Schleim überzogen, das Thier frißt nicht, die Haare borsten sich nun am ganzen Leibe, es erfolgt Bauchschlagen und endlich der Tod. Die gehemmte Ausdünstung, als die Ursache der Krankheit entsteht, wenn das Pferd erhitzt ist und plötzlich trinkt oder in die Schwemme geritten wird, oder in Kälte und Wind stehen muß, oder dem Winde stark entgegen gejagt wird. Daher kommt der Unterschied der **Wind-** und **Wasserräh e**, den die Schmiede machen, und der weiter nichts sagen will, denn von beyden Fällen rührt die Stockung der Säfte her, diese stockenden Säfte senken sich in die Füße und häufen sich besonders in der Gegend des Hufes an; und der vordere Leib wird von dieser Krankheit am ersten befallen, weil er am meisten ausdünstet.

Die erste Räh e ohne Fieber ist nicht gefährlich, wenn man zu rechter Zeit zu Hülfe kommt; dies geschieht nicht durch heftige schweistreibende Mittel, noch weniger durch Horn, Haare, zerstossene Ziegelsteine ꝛc. sondern man bringe das Thier in einen warmen Stall, behänge es mit Decken und gebe ihm ein oder $1\frac{1}{2}$ Loth Bibergail mit etwas Wein ein. Auch eine Aderläße ist im Anfang meist nützlich; und zuweilen ist schon dieses hinlänglich zur Kur, wenn man das räh e Pferd warm reitet, und dann in einem warmen Stall so lange mit Stroh reibet, bis sich der Schweis geleget hat. Wenn sich die

Feuch-

Feuchtigkeit schon in die Füße gesteckt hat, so rühre man 2 Pfund Bohnenmehl mit Lorbl zu einem dicken Brey, giese einen Löffel voll Weingeist hinzu, koche es und schlage diesen Brey siedend heiß in den Huf, warm aber um die Krone desselben und binde ein Tuch darum, da es sich in 4 oder 5 Tagen bessert. Auch das Waschen der Füße mit Weineßig oder Brandwein ist dabey dienlich. Wenn das Horn schon hohl ist, so hat es mehr zu bedeuten, und man muß den Ort der Fäulnis aufsuchen, das Faule wegschneiden und wie bey der Hornfäule verfahren. Wofern die Räße schon auf die innern Theile gefallen ist, so hat man wenig Hofnung. Allenfalls kann man mit Aderläße, mit Salpeter, der alle Tage zweymal gegeben wird, mit erweichenden Klystieren und dem Hornseil einen Versuch machen. Zeigt sich ein Durchfall, so giebt man täglich dreymal ein Loth Rhabarber und fleißig das Klystier; werden die Füße dick, so ist es ein gutes Zeichen, und man verfährt nach der obigen Anweisung.

Nach der Räße bleibt manchmal eine Schwachheit der Muskeln in den Schultern zurück, und es zeigt sich wohl gar ein Schwinden, da man dem durch Waschen mit stärkenden Mitteln, z. B. Ameisenspiritus, zu Hilfe kommt. Da diese Krankheit sich in der Folge leicht wieder einstellt, so ist desto mehr Vorsicht nöthig.

Bey dem Verfangen des Rindviehes, da es nicht wiederkauet und Maul und Ohren kalt sind, pflegt man in die Ohren zu schneiden und das Maul mit Salz zu reiben; besser ist es aber zur Ader zu lassen und etwas Wachholderbeere einzugeben. Wenn die Schweine kalte Ohren bekommen und nicht fressen, schneidet man sie in die Ohren und giebt ihnen Baumöl ein.

Rähmen, Rebenlesen heißt in den Weinbergen als sobald nach dem Schnitt die Reben auslesen, wobey man acht haben muß, daß man die Augen am Weinstock nicht abstosse.

Rändern, am Rande räumen ist so viel als in den Weinbergen an den Rainen oder Rändern das Gras aushacken, ausschütteln und wegtragen. Auch ist **Rändern**, *Crenelage*, ein Wort der Münzer, welches so viel sagt, als am Rande der Münze Körner machen oder eine Umschrift anbringen. Jenes geschieht bey dünnen, dieses bey dickern Münzen. Es ist dieses Mittel, dem Beschneiden derselben vorzubeugen, in England erfunden worden.

Ränken, s. Blaufellchen.

Ränzen, s. Rauschen.

Räpfen, s. Rappen.

Räuber sind die unnützen Zweige, welche an den Stämmen oder den Aesten eines Baumes gerade in die Höhe wachsen und den tragbaren Aesten Saft und Wachsthum entziehen. Man nimmt sie daher hart am Ast oder Stamm mit einen scharfen Messer weg. Sie werden auch Wasserzweige, Wasserlümpfe genannt. **Räuber** heißt auch ein Faden, der sich von dem Docht einer Kerze absondert und gegen die äussere Fläche derselbigen gezogen hat, so daß er, wenn die Flamme ihn ergreift, das Licht schmelzt.

Räuberisch bauen heißt, keine Bergveste stehen lassen, sondern alles weghauen und nicht auf die Nachkommen denken. Es wird dem Bergmännisch bauen entgegen gesetzt.

Räuberisch Erz, s. Erz.

Räuchern des Fleisches geschieht dadurch, daß man durch den Rauch gewisse Salze und Oele an das Fleisch bringt, welche in dasselbige eindringen und besonders die Oberfläche davon überziehen. Der

Rauch

Rauch ist an sich eine mit flüchtigen Salz- und Oeltheilchen beladene zarte Erde, womit die kleinsten Zwischenräume im Fleisch, die von der Salzlacke noch übrig geblieben sind, vollends ausgefüllt werden, und also der Korruption widerstehen. Es ist schon daraus begreiflich, daß eine Art des Rauchs diesem Endzweck besser entspricht, als die andere, denn je mehr saures Salz der Körper in sich schlieset, der den Rauch hervorbringt, desto mehr alkalisches Salz entsteht durch das Verbrennen desselben, und flüchtig wird es, da jedes Holz brennbare Theile genug darzu hat; die flüchtigen Alkalien aber sind es eben, die dem Verderben am kräftigsten steuren. Hartes Holz ist daher besser als weiches und dieses übertrift Stroh, Torf und Steinkohlen an Wirkung; grünes Holz aber hat den Vorzug vor dem dürren, weil es mehr Sauersalz in sich schlieset; noch besser als dies alles sind Wachholderstauden, wenn man da, wo sie in Menge zu haben sind, solche auf Kohlen legt und verrauchen läßt.

Ehe aber das Fleisch in den Rauch kommt, muß es vorher eine Zeitlang im Pöckel liegen, wovon unter dem Wort Einsalzen nachzusehen ist. Das Salz der Pockel ist eine Säure, und diese vereinigt sich gerne mit den Alkalien, so daß also aus beyden ein ammoniakalisches Mittelsalz wird, welches der Gesundheit zuträglich ist. Es ist aber das weder allzu junge noch zu alte Fleisch am besten zum Räuchern, denn das alte, an sich zähe, würde dadurch noch zäher. Man kann allerley Fleisch zum Räuchern bestimmen, vorzüglich Schweinenfleisch, Würste und Zungen davon, auch Kalbfleisch, Gänse u. s. w. Selbst das Ochsenfleisch wird sehr gut und milde, wenn man es noch ganz warm einsalzet, und dann in den Rauch bringt.

Wenn das Fleisch nach Maasgabe der Art und Größe der Stücke 14 Taze und länger beschwert in dem Salz gelegen ist, nimmt man es heraus, und hänget es in den Rauch. Es ist aber nöthig, es so anzubringen, daß der Rauch weder allzudünn und kalt, noch ganz warm sey. Im erstern Fall würde er zu wenig Wirkung thun, im andern würde die Digestion das Verderben des Fleisches eher befördern als verhindern. Gemeiniglich findet man in jedem Haus in der Feuermauer bereits Stangen eingemauert, auf welcher die mit dem Fleisch behangenen kleinern Stangen ruhen, oder eine eigene Rauchkammer, die am Schornsteine angebracht ist; siehe Rauchkammer. Die Zeit, die das Fleisch im Rauche zubringen muß, läßt sich nicht genau bestimmen, es kommt theils auf die Größe der Stücke, theils auf das mehrere oder wenigere Feuern an. Wenn die Farbe braun ist, und das Fleisch sich veste genug anfühlen läßet, nimmt man es herab, und verwahrt es, nachdem es von dem zarten Ruß, der sich angelegt hat, gereinigt ist, an einem weder warmen noch feuchten Ort, denn das alkalische Salz zieht die Feuchtigkeit an sich und macht Triefen, und die Hitze schmelzt das Fett und bringt eben diese Wirkung hervor. Am besten hält es sich in Fässern an einem kühlen Ort oder in Oefen, welche nicht geheizet werden, da es denn auch von den Fliegen befreyet ist, welche sonst gerne ihre Eyer in die Zwischenräume an den Beinern setzen und Maden erzeugen.

Ausser dem Fleich räuchert man auch Fische und so gar Obst.

Räuchern heißt auch so viel als einen guten Geruch vermittelst des Rauchs in einem Zimmer hervorbringen. Dieses geschieht durch Rauchpulver, Rauchkerzen, Ofenlack u. d. g. die aus allerley wohlriechenden Kräutern, Gummen und Hölzern,

als Benzoe, Storax, Bernstein, Weyhrauch, Ahornholz, Nelkenblättern ꝛc. zusammengesetzt und von Droguisten und Apothekern verkauft werden.

Räudig heißt ein Thier, dessen Haut ganz schuppig, roh, voll Rufen und Krusten ist, oder welches in der Haut kleine Geschwüre hat, die dieselbige durchnagen. Diese Krankheit heißt **Raude**, **Krätze**, **Grind**, **Schabe**, und sie ist so ansteckend, daß sie einem Thiere durch die Berührung dessen, was durch ein räudiges verunreinigt worden ist, mitgetheilt werden kann. Es sind aber mehrere Thiere derselbigen ausgesetzt.

Die **Pferde** können eine gedoppelte Art derselbigen bekommen, die trockene, welche keinen Eiter führt und den obersten oder äussersten Theil der Haut annimmt (schlechte, einfache, Zitter oder Geflecht,) und die feuchte, welche tief in die Haut eindringt und mit Eiter verbunden ist, (der rechte Grind). Der Grund davon ist eine Schärfe im Geblüt; Unreinigkeit und schlechtes Futter aber eine Veranlassung darzu. Wenn der Grind nicht in einem hohen Grade vorhanden ist, so schmiert man es fleißig mit einer Salbe von 12 Loth Queckſilber und 6 Loth Schwefelblumen, wohl untereinander gemischt, mit 8 Loth ungesalzener Butter verbunden; ist er aber bösartig, so nimmt man noch 6 Lt. rothen Präcipitat darzu, und giebt 8 bis 14 Tage lang täglich zweymal einer wälschen Nuß groß von folgender Latwerge: Ein halbes Pfund Petersiliensaamen, ein Viertelpfund eröfnenden Eisensafran, 2 Loth goldgelben Spiesglaeschwefel mit so viel Honig, als genug ist, zu einer Latwerge gemacht.

Das **Rindvieh** kann auch einer trockenen und fliesenden Räude ausgesetzt seyn. Man gebraucht dabey ebenfalls obige Salbe, oder wäscht den Leib täglich ein paarmal mit Lauge, darinnen schwarze

Seife aufgelöset worden ist, oder auch nur mit Harn. Ueber den andern Tag giebt man folgendes Purgiermittel: 4 Loth Sennesblätter, ein halb Lt. Koloquinthen ohne Kerne, beydes eine Stunde in einem Quartier Wasser gekocht, durchgeseihet, und mit etwas Honig auf einmal eingegeben.

Bey den **Schaafen** ist dieses Uebel am gewöhnlichsten und greift am meisten um sich. Wenn ein solches Thier räudig ist, so reibt es sich oft an Steinen und Holz, und das gewisse Zeichen von der schon ausgebrochenen oder nächst kommenden Raude ist, wenn es an derselbigen Stelle, die es gerieben hat, mit den Maul nascht und die Wolle auszieht. Die vorbereitenden Ursachen dieses Uebels sind kalte und feuchte Witterung, besonders im Herbst, Sommerweide auf feuchtem und sumpfigem Boden, vorzüglich bey versäumter Salzlecke, Hunger im Winter, oder auch gehemmte Transpiration, wann sie Nachts in einem feuchten, engen Stall stehen und am Tag in eine heftige Kälte kommen. Die gewisseste Ursache aber ist die Ansteckung. Die Kur bestehet in Verbesserung der verdorbenen Säfte, und diese zu bewirken hat das Wirtembergische Sanitätskollegium nach vielen Erfahrungen folgendes Mittel verordnet, wodurch man ganze Heerden wieder völlig gesund gemacht hat. **Innerlich**: ein Dekokt von 3 Pfund Tobackskraut, eben so viel weichem Pech, 1½ Pfund Alaun und so viel Schwefelpulver, 2½ Pf. Küchensalz, 1 Pf. Eisenvitriol, in 6 Kannen Brunnenwasser eine Stunde gekocht, bis es klar wird und darauf abgegossen. Eine Maas davon ist für 30 bis 40 Schaafe genug, und dieses Dekokt kann auch als ein Vorbauungsmittel mit Nutzen gebraucht werden. **Aeusserlich**: eine Salbe von 2 Maas Weineßig, 1 Pf. Schweinfett, Küchensalz, ungelöschten Kalk, Pulver von Tobacks-

Tobackskraut von jedem 6 Quart, Pfeffer 4 Unzen, Schwefelpulver ein halb Pfund, bey gelindem Feuer zusammen gekocht, worauf man 4 bis 6 Unzen Scheidewasser hinzu thut, und es noch weiter bis zur rechten Konsistenz kocht, ohne es überlaufen zu lassen.

Wenn sich diese Krankheit unter den Schaafen äussert, so ist es nöthig, daß man alle Sorgfalt brauche, damit eine angesteckte Heerde den noch gesunden nicht nahe komme und auch schlechterdings diese auf keine Weide getrieben werden, auf der sich vorher verdächtige Schaafe befanden. Wenn an einem Schaaf die Räude wahrgenommen wird, so muß es ohne weiters abgesondert und entweder im Stall gefüttert, oder wenn ihrer viele sind, auf einem eignen Stück Landes, wo kein gesundes Vieh hinkommt, geweidet werden. Da dieses Uebel blos in der Haut seinen Sitz hat, und das Fleisch gesund und fett ist, so werden solche Schaafe gemeiniglich nach und nach geschlachtet, und man sieht sich im folgenden Jahr nach einer neuen Race um. Indessen ist auch hier die größte Vorsicht nöthig, daß die Ansteckung vermittelst des Stalles sich nicht auf sie ausdehne, daher derselbige mit größter Sorgfalt gereinigt, übertüncht und das Holzwerk gefeget werden muß, ehe man neue Schaafe hinein bringt.

Es haben zwar einige behaupten wollen, die Räude der Schaafe seye blos die Folge von dem Bisse eines Insektes, welches durch das Waschen mit der Lauge von Tobacksasche am leichtesten vertrieben werden könne. Allein neuere Wahrnehmungen haben bewiesen, daß sich dieses Insekt erst alsdann einfinde, wenn das Schaaf schon räudig ist.

Auch die Hunde sind der Räude unterworfen, welche man gleichfalls in die trockene und feuchte,

oder wenn man Liebhaber von mehrern Theilen ist, in die kleine rothe, die große, die gemeine und die schwarze eintheilt. Man beobachtet besonders bey der rothen, als der ärgsten Art, eine sehr weitläuftige Kur mit Aderlassen, Purgiren, Schmieren, Baden, Schwitzen u. d. g. allein ich würde vielleicht mit Anführung aller dieser Sachen wenig Dank verdienen. Der Oekonom läßt lieber seinen Hund todtschlagen und sieht sich nach einem andern um, welcher sein Haus gleichfalls bewache.

Räumen. Der Weinstock hat dreyerley Wurzeln, die **Pfeil-** oder **Pfahlwurzel**, welche gerade hinabsteigt; die **Thauwurzeln**, welche ungefähr so tief als der Thau eindringt, zur Seite herauswachsen, und die **Wasserwurzeln**, welche auch auf den Seiten, aber ganz an der Oberfläche der Erde hervorkommen. Räumen heißt also das Erdreich um den Weinstock mit der Hacke bis an die Thauwurzeln aufrühren und zugleich die obersten Wasserwurzeln abreißen. Es geschieht dieses insgemein im April, wo man keine Kälte mehr vermuthet, nach dem Schnitt; wenn man aber vor Winters gedeckt hat, muß Räumen nnd Schnitt zugleich geschehen, sonderlich wenn der Saft bereits in das Holz getreten ist. Man muß aber zusehen, besonders in niedrigen Orten, wo es junges Holz giebt, daß man solches nicht offen stehen lasse, sondern um der künftigen Mayfröste willen wieder zudecke. Siehe auch April.

Räupchen, Chenellen sind sammetne Schnüre oder schmale Streifen von Sammet, welche über Saiten oder nur schlechtweg gewunden werden und zur Ausputzung der Kleider gehören.

Räutern heißt das abgefiederte und überkehrte Getraid durch das große und kleine Aehrensieb durchrütteln, und von der noch zurück gebliebenen Spreu reinigen.

gen. Doch in andern Gegenden nennt man dieses Geschäfte Fällen, und versteht durch das Dinkelräurersieb dasjenige, worinnen der vollkommene Dinkel bleibt und der ganz kleine nebst dem übrigen Gesäme und Körnern durchfällt.

Raf und Reckel sind aufgespaltene vom Winde getrocknete Fische, und zwar ersterer, **Raf** oder **Rav** bestehet aus den Floßfedern von der Hillbute, einer Art von Schullen, welche tief aus dem Rücken dieses Fisches mit dem Fett ausgeschnitten, ein wenig gesalzen, und dann am Winde getrocknet worden sind. **Reckel, Reckling** hingegen sind lange Streifen der Haut und des Fettes eben dieses Fisches, welche oben vom Schwanze gegen den Rücken zu abgeschnitten und auf die nämliche Art bereitet worden sind. Den besten erhält man aus dem äussersten Norwegen, da man nach dem Kabeljaufange auch diesem Fisch nachstrebt, und man verkauft ihn in den Seestädten Hollands und Deutschlands pfundweise. Er wird nach der Mahlzeit klein geschnitten und roh zum Trunk aufgesetzt, und erfordert einen guten Magen. Die Franzosen schneiden auf die nämliche Art den *Flaitans*, die sie bey Terreneuve fangen, die Floßfedern aus.

Rafen, ein Name der Dachsparren.

Raffinat, s. Raffiniren.

Raffiniren, Rafiniren, fr. *Rafiner*, d. i. läutern, feinmachen, wird besonders vom Zucker gesagt, wenn der Puderzucker oder Mascovade ins reine gebracht, geläutert, und Hutzucker daraus gemacht wird. Es geschieht dieses meistens so, daß aus Wasser und ungelöschtem Kalk eine Lauge gemacht, und in dieser der Zucker gekocht, abgeschäumt und in töpferne Formen gegossen wird. Man findet solche Raffinerien allenthalben, als in Frankreich, England, Holland, Hamburg, Berlin, Triest, besonders

aber in Amsterdam, wo ihrer über 60 sind. Die, welche dieses Geschäfte verrichten, heißen Raffineurs, und der so zubereitete Zucker Raffinat, fr. *Rafinage*, *Sucre rafiné*. Auch andere Dinge aus dem Pflanzen und Mineralreich werden raffinirt, als Schwefel, Salze, Salpeter, Borax, Gummi, Kampfer, und man findet in Amsterdam ebenfalls eine sehr große Anzahl solcher Rafineurs.

Raffle ist eine französische Erfindung eines Fischgarnes, welches daher den Namen hat, daß es alles mit sich nimmt, worauf es nur fällt.

Rafinat, s. Rafiniren.

Ragion, ital. *Ragione*, fr. *Raison*, wird als Kaufmannsterminus von einer Rechnung oder Rechenschaft, ferner von einem Antheil an einer Handelsgesellschaft oder Schiffsladung, dann von einem Handelshaus und Handelsgesellschaft, und endlich auch von dem Namen, unter welchem solche geführt wird, gebraucht. Aus dieser Angabe werden folgende und andere Redensarten leicht verständlich seyn: seinen Korrespondenten Ragion geben, meine Ragion beträgt bey dieser Schiffsladung so viel, die Handlung wird unter der alten Ragion fortgeführt u. s. w. Man hat daher auf einigen Handelsplätzen, besonders in der Schweiz, eigene Ragionbücher oder Ragionprotokolle, darinnen die Handlungskompagnien, ihre Theilhaber, die Bedingungen ihrer Association u. d. g. verzeichnet stehen.

Ragout ist eine aus gewissem Fleisch mit Gewürz, Austern, Sardellen, Citronen, Oliven, Trüffeln, Morcheln, Kapern, allerley Wurzeln u. d. g. gekochte Brühe, die hernach an andere Speisen gegossen wird, sie desto wohlschmeckender zu machen.

Rahm heißt 1) die Einfassung mancher Hausgeräthe, z. B. der Spiegel, Bilder u. s. w. 2) Ein aus vier Leisten bestehender Umfang, darein etwas gespannt

spannt oder eingesetzt wird. 3) Rahm oder Sahne, der beste und fetteste Theil der Milch, welcher sich oben ansetzt, wenn sie ausgegossen worden ist und in den Gefäsen ruhet, in dem Butterfaß aber durch Stossen oder Treiben zu Butter gemacht wird. In diesem Verstand ist Rahm und Sahne einerley, Es wird zu dem Ende der Rahm von der Milch abgenommen, und in einem eigenen Topf oder Rahmständer gesammelt. Der Rahm ist im Anfang süse, und wird in dieser Beschaffenheit zum Kaffee, zu allerley Speisen u. d. g. gebraucht; wenn er aber eine Zeitlang an einem warmen Ort auf der Milch oder allein gestanden ist, wird er saurer und so taugt er, sowohl um Butter daraus zu machen, als auch in der Küche zu mancherley Absicht. Die Milchen sind in Ansehung des Rahms, den man von ihnen erhält, verschieden. Die Milch von einer Kuh, welche erst kürzlich gekälbert hat, giebt nach Proportion weniger als von einer solchen, die schon lange gemolken worden ist; je besser das Futter ist, desto mehr Rahm erhält man von der Milch, und selbst in der Art des Viehes ist in diesem Stück ein Unterschied.

Rahmbeere, ein Name der Brombeere.

Rahmlöffel wird derjenige große Löffel genannt, mit welchem der Rahm abgeschöpft wird.

Rahmsack ist ein dreyeckiger Sack von dünner Leinwand, durch welchen der Rahm in das Butterfaß gezwänget und dadurch von aller darinnen befindlichen Unreinigkeit befreyet wird.

Rahmständer, ein hölzernes Gefäß, darinnen man den Rahm aufbehält. Man bedient sich auch zuweilen eines großen Topfes zu dem nämlichen Zwecke, s. Asch.

Rai, eine Münze, s. Ree.

Raigras, s. Raygras.

Rain, Rein, Reen, Rainung Feldrain ist ein schmaler Strich zwischen zwey Aeckern, welcher nicht gepflügt wird und den Unterschied zwischen ihnen macht. Daher es auch in vielen Gegenden verbotten ist, sie abzupflügen. Man benutzt sie zum Graswuchs, wiewohl nicht immer die, denen die Aecker auf beyden Seiten gehören, in diesem Stück das Vorrecht haben. Es giebt aber auch Fluren, wo man keine Raine sieht, sondern mit der Bezeichnung der Gränze durch Marksteine zufrieden ist, oder sie wenigstens kaum in der Breite einer Hand liegen läßt. Da denn das große Geschrey von der Schädlichkeit der Feldraine auf sie nicht paßt.

Raisin Suisse, der Schweizer oder gescheckte Wein ist ein Weingewächs von bunten Trauben, so daß die eine Hälfte blank, die andere roth ist, ja die Beeren selbst an einer Traube auf solche Art verschieden seyn.

Raison, s. Ragion.

Rak, s. Arak.

Ramme, Rammel, Hoye ist ein Werkzeug, das aus einem schweren hölzernen Block besteht, der unten mit Eisen beschlagen ist und zwischen zwey neben einander aufgerichteten Hölzern von Pferden oder Menschen aufgezogen und mit einem Fall niedergelassen wird, um große Pfähle, besonders im Wasser, damit einzuschlagen. Die Handrammeln sind von der Schwere, daß sie ein Mensch leicht regieren kann, auch mit Eisen beschlagen, und oben mit zwey Handgriffen versehen, und die Pflästerer stossen damit das Pflaster vest. Die Handrammel der Teichgraber besteht aus einen ziemlich starken hölzernen Klotz, in Gestalt eines abgeschnittenen Kegels und ist mit einem über 5 Schuhe langen Stiel versehen und dient darzu, die von Erde angeschütteten Dämme vest zu stossen.

Rammeln wird von den Hasen gesagt, wenn sie im Februar oder März den Trieb zur Begattung fühlen; daher führt auch der männliche Hase den Namen **Rammler.**

Rampe, Ramse, s. Knoblauchkraut.

Rand ist ausser der gewöhnlichen, bekannten Bedeutung der obere Theil (*Limbus*) einer einblätterigen Blume, (*Corolla monopetala*).

Ranft. Der Acker bekommt einen Ranft, wenn er oben durch starken Regen hart wird, oder eine Rufe (Kruste) erhält. Wenn der Saame noch nicht ausgestreuet oder erst ganz kurze Zeit darinnen befindlich ist, und also noch nicht gekeimet hat, so ist es am sichersten, den Acker mit einer Egge zu befahren, und also der Saat zum Aufgehen Raum zu verschaffen, s. auch Regen.

Ranger, s. Rennthier.

Rangers, Ranscher, s. Viehemangold.

Rankkorn ist ein Name des Mutterkorns, s. dieses Wort. Auch bezeichnet es eine Krankheit der Schweine, da ihnen besonders um die Aerndtezeit in großer Hitze oben am Gaumen in der dritten Staffel, eine Art von weißer, runder Blatter, wie eine Erbse auffährt. Man hält diese Krankheit für gefährlich und ansteckend. Die Kur bestehet darinnen, daß man das Schwein auf die Erde niederlegt, ihm einen Knittel queer in das Maul steckt, und mit einem scharfen, spitzigen Messer rings herum in das weiße Gewächs ins Fleisch schneidet und es ausgräbt. In das Loch streuet man klein gestossenen Ingwer und Ofenruß und legt dem Schwein taube Nesseln ins Getränke, sperrt es in einen eigenen Stall und wartet desselben mit gutem Getränke. Es ist dieses eigentlich mit der Plarre des Rindviehes einerley Krankheit.

Ranunkel, Hahnenfuß, *Ranunculus*, ist ein sehr weitläuftiges Pflanzengeschlecht mit vielen dem Fruchtboden einverleibten Staubfäden und Staubwegen, welches also zu der siebenten Abtheilung in der 13. Linneischen Klasse, *Polyandria polygynia*, gehört. Die Geschlechtskennzeichen sind fünf Kelchblättchen, welche mehrentheils abfallen, sobald die Blume aufgegangen ist, und fünf Blumenblättchen, deren untere spitzige Enden (*ungues*) mit einem Honigbehälter oder Drüschen versehen sind. Durch dieses Honigbehältniß unterscheiden sich die Arten des *Ranunculus*, vornämlich von allen verwandten Gewächsen. Bey einigen ist es ein bloses Grübchen, bey den mehresten aber eine kleine Schuppe, und bey einigen ist das Grübchen mit einer Art von Ring umgeben. Die Staubfäden sind alle sehr kurz, die Staubbeutel aber groß. Die Fruchtknoten haben keinen Griffel, sondern nur kleine zurückgebogene Narben und verwandeln sich in nackende Saamen. In dem Linneischen System befinden sich 41 Arten, wovon 11 einfache Blätter, 30 aber getheilte oder zusammengesetzte Blätter besitzen.

Einige hievon sind vorzügliche Gartenblumen. Von den wildwachsenden hingegen sind manche dem Viehe unschädlich, einige aber sehr schädlich, obgleich nicht geschmackwidrig. Die schädlichsten, vor welchen man das Vieh sorgfältig zu bewahren hat, sind:

1) Wasserhahnenfuß, Butterkraut, *Ranunculus paluſtris, apii foliis. Ranunculus ſceleratus.* Die Blätter sind unten breit, wie Sellerie, ehe er zu groß wird, oben lang und laufen spitzig zu. Sie werden nicht, wie bey andern Arten, rund, sondern länglicht. Das Kraut ist, so lange es frisch bleibt, sehr scharf und ätzend, so daß es

gequetscht,

gequetscht, auf der Haut Blasen macht, die schwer heilen.

2) Waldhahnenfuß, Waldhähnchen, *Ranunculus nemorosus*, *Anemone nemorosa*, findet sich nur auf Bergen und schattichten Waldwiesen. Im März und April kommt er hervor mit röthlichten oder weißen Blumen. Auf jedem Stiele wächst gemeiniglich eine den Pfingstblumen ähnliche Blüte, doch sind ihre Blätter länglich und zugespitzt.

3) *Ranunculus flammala*, auch Wasserhahnenfuß genannt, welcher auf feuchten Wiesen wächst, vom May bis in den August blühet, 1 bis 2 Schuhe hoch wächst und spitzige schmale Blätter hat.

4) *Ranunculus lingua*, ebenfalls Wasserhahnenfuß genannt, wächst in morastigten Orten und Wassergräben, seine Blätter bilden Scheiden um den Stängel, sind lanzenförmig und ohne Einschnitt, die Blumen zeigen sich am Gipfel der Aeste, und haben einen ziemlich rauhen Kelch.

Da der *Ranunculus* seine Schädlichkeit verliert, wenn er verdorret, so kann man nichts bessers thun, als diejenigen Weidpläze, worauf er anzutreffen ist, so lange mit dem Viehe zu meiden, bis er abzudorren anfängt.

Ranzen ist bey mehrern Raubthieren so viel als begatten. Es ranzt z. B. der Fuchs um Lichtmeß, die Fischotter um die Fastenzeit, der Wolf und Luchs im Februar, der Dachs im December.

Ranzig wird von den ausgepreßten Oelen gesagt, wenn sie ihr mildes Wesen verliehren und einen scharfen, bitterlichen oder brennenden Geschmack annehmen, wobey auch eine dunklere Farbe und veränderter Geruch sich zeigt. Die Wärme des Orts, da das Oel aufbewahrt wird, befördert leicht dieses ranzige Wesen.

Rapatelle, *Ravatelle* ist ein klares Gewebe von Pferdhaaren, dessen man sich zu den feinsten Sieben (Haarsieben) bedient. Es wird in fast viereckigen Stücken von $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Pariser Ellen, auch manchmal noch mehr ins Gevierte, gemacht und in Packeten von 12 Stücken verkauft. In der Niedernormandie werden sie häufig fabricirt und versendet.

Rapê, s. Taback.

Rappe bezeichnet 1) ein Pferd von schwarzer Farbe, s. Pferd. 2) Eine Kupfermünze in der Schweiz, deren 9 einen Schweizerbatzen, 10 aber einen guten Batzen ausmachen. Der Name kommt von dem Raben, als dem Wappen der Stadt Freyburg her, wo diese Art von Münzen zuerst ausgeprägt wurde. Man hat auch Rappenpfennige, Rappenheller, Rappenthaler, Rappenbatzen, und die Gegend, wo diese Sorten gelten, wird der Bezirk der Rappenmünze genannt. In Pohlen ist ebenfalls eine Münze dieses Namens, davon 5 einen Pohlnischen Groschen ausmachen.

Rappen, Räpfen sind bey den Pferden rauhe Schrunden der Haut, welche hinten oder vorne in dem Gewerbe der Knie aufreißt und mit einer trockenen Raude Aehnlichkeit hat. Es entsteht dieses Uebel von Unsauberkeit und schlechter Wartung, besonders wenn die Pferde im Winter naß in den Stall gebracht und nicht abgetrocknet werden, da denn sonderlich an den hintern Schenkeln eine Geschwulst entsteht, die Säfte scharf werden, und endlich die Füsse zu rinnen anfangen und die Haare an den Schenkeln über sich, wie die Sauborsten, stehen. Die Heilung wird dadurch bewirkt, daß man die Haare an dem leidenden Ort abscheeret, die gleich zu beschreibende Salbe so lange auflegt, bis sich ein Schorf darauf setzt, der nachher von selbst abfällt,

innerlich blutreinigende Mittel braucht, das Pferd schont, und in der Streu reinlich hält.

Nimm 4 Loth Queckſilber und reibe es in einem ſteinernen Gefäß mit etwas Terpenthin ſo lange, bis es ſein glänzendes Anſehen verlohren hat; dann reibe 4 Loth Schweinenſchmalz darunter, ſo wird daraus eine Salbe, welche auch ſonſt die Neapolitaniſche heißt.

Rappier, fr. *Fleuret*, iſt eine bekannte Art von Degen, faſt gleich dick und breit, ohne Bügel, und ſtatt der Spitze mit einem Knopfe verſehen, deren man ſich auf den Fechtboden bedient, und mit denſelben Lektion im Fechten giebt.

Rapuntik, ſ. Rapunzel.

Rapunzel, Rapunzchen. Dieſen Namen führen mehrere Pflanzen, davon bald die Wurzel, bald die Blätter verſpeiſet werden, und die man meiſtens als einen Sallat benutzt: 1) *Campanula rapunculus*, Rubenrapunzel hat weiße, längliche Wurzeln und ſchmale, ſpitzige Blätter, die an der Erde herumliegen. Zwiſchen denſelben wächſt ein harter, mit vielen Zweigen beſetzter Stängel empor, da denn die Blätter kleiner und ſpitziger ſind, als die auf der Erde ausgebreiteten. Die Blumen ſind vierblätterig und purpurblau, worauf der ſehr kleine ſchwarze Saame in Hülſen folgt.

2) *Campanula rapunculoides* iſt der vorigen, als welche in Gärten gezogen wird, an Güte nicht völlig gleich, ſonſt aber derſelben ſehr ähnlich. Es wächſt dieſe Art auf Feldern, Wieſen und ungebaueten Hügeln. Von beyden, beſonders der erſtern, genieſet man hauptſächlich die Wurzeln als Sallat, oder an Fleiſch und Fiſchen gekocht.

3) *Rapuntica*, *Oenothera biennis*, Rapuntik, gelber Weiderich. Die Wurzel iſt inwendig markig, an Geſchmack faſt der Paſtinakwurzel ähn-

ähnlich, gegen das Kraut zu etwas röthlich und mit rothen Pünktchen besprengt. Der Stängel wird 4 Schuhe hoch, die Blümchen sind gelb und wohlriechend; der Saame wird erst im andern Jahre reif, daher der Beyname *biennis* kommt. Man verwahrt die Wurzeln im Keller und verspeiset sie gesotten, mit Baumöl und Eßig als Sallat.

4) *Valeriana locusta*, Feld- oder Winterrapunzel, Rapunzchen, Cammerlattich, Nüßchensallat ist die gemeinste und bekannteste Art der Rapunzel, die auf den Aeckern wild wächst, aber auch in den Gärten gezogen und zwischen Jakobi und Bartholomäi gesäet wird, da man sie denn für besser hält. Es werden von dieser Art die Blätter als Sallat verspeiset, und man schreibt ihnen nicht nur eine gesunde, kühlende und dem Magen zuträgliche Eigenschaft zu, sondern schätzt sie auch um deßwillen, weil es zu solcher Zeit an andern Kräutern mangelt.

Ras ist ein Längenmaas in Piemont, einer halben Pariser Elle oder einer Brasse von Lucca gleich.

Rasade, Rasette ist der Name mehrerer geringen geschorenen Zeuge.

Rasch, fr. *Ras, Rase, Serge Rase* ist der Name verschiedener wollener gekreuzter Zeuge, die nicht gewalket sind, und an denen man daher wenig Haare siehet. Sie werden wie die Sarsche mit 4 Schemeln geköpert und gekreuzet, und sind wenig von ihnen unterschieden, ausgenommen, daß sie schmäler sind. An einigen Orten werden sie daher auch von den Sarschenwebern, an andern von eigenen Raschmachern verfertigt. Man braucht sie zum Unterfutter und leichter Kleidung. Man unterscheidet den Zeugrasch, zu welchem gekämmte Wolle kommt, und den Krämpelrasch, Walkrasch, Tuchrasch, der aus kurzer Wolle vermittelst

der

der Krämpel bereitet wird. Zu dem letztern gehört auch der Kronrasch, der an Güte, aber nicht an Breite der Sarsche, gleich kommt, und bald gepreßt, bald ungepreßt ist.

Man hält den englischen Rasch für den besten, besonders den, der unter dem Namen des wollenen Droguets zu uns kommt. In Deutschland sind die Hamburger, Lübecker, Stettiner und mehrere pommerische Rasche berühmt, in Frankreich die von St. Lo, Chalons, St. Mairant, Lusignan, Mothe. Auch in Holland werden viele gewebt und von da aus verführt.

Uneigentlich nennt man auch verschiedene ganz und halb seidene Zeuge, die auf diese Art zubereitet werden, Rasche, z. B. *Ras de St. Maur*, der schwarz, $\frac{1}{2}$ Pariser Elle breit, und zwischen 50 und 90 Ellen lang, bald ganz von guter Seide, bald von seidener Kette und floretseidenem auch wohl feinem wollenen Einschlag ist. Die Pariser Rasche von St. Maur haben an Güte den Vorzug. Ferner *Ras de St. Cyr*, da der Einschlag allezeit von Floretseide und die Farbe grau ist; *Ras de Chypre*, ein dem *Gros de Tour* ähnlicher Zeug, grobfädig, ungekreuzt, ganz von gedrehter Seide und schwarz an Farbe $\frac{5}{8}$ Ellen breit und ungefähr 40 lang.

Der Name Rasch oder *Ras* soll von *Arras* entstanden seyn, weil die ersten Rasche zu Arras in der Grafschaft Artois gemacht wurden.

Rasen, Wasen sind Stücke Erden, die mit dichtem Gras bewachsen ist, und welche man gemeiniglich viereckig aussticht. Man braucht sie in den Gärten zu Rasenstücken, da man allerley Figuren aus ihnen bildet und den Zwischenraum mit Sand von allerley Farben bestreuet, zur Einfassung der Rabatten, zu Stufen, Bänken, Terassen u. d. g. da man sie dann mit hölzernen Nägeln an dem

Boden bevestigt und im Anfang fleißig begiesset. Aber der Oekonom macht auch von dem Rasen einen solidern Gebrauch. Man sticht ihn ab und führt ihn auf sandige, steinige oder solche Aecker, die keinen tiefen Boden haben, ingleichem in die Hopfen- und Weingärten, wo es am Erdreich fehlt. Noch besser ist es aber, wenn man ihn erst auf Haufen ein Jahr lang liegen und faulen läßt. In England verbrennt man ihn zur Düngung des Bodens, auf dem er gestanden ist. Auch zur Vermehrung des Düngers dient er, wenn man ihn in die leere Miststätte legt und Stroh darauf streuet, da sich denn die Mistlacke hinein zieht, oder in dem Schaafstall mit so wenig Erde als geschehen kann, dicht an einander legt, und immer nach einiger Zeit wieder eine neue Schicht darauf setzt.

Rasendach, s. Dach.

Rasenerz, s. Eisensumpferz.

Rasenhaupt heißt auf Bergwerken die erste Schicht am Damme des Teichs.

Rasenhopfen ist eine Art von wildem Hopfen, der aber durch das öftere Verlegen zu besserm Wachsthum befördert werden kann.

Rasenstecher ist ein Schälpflug ohne Schaar, Streich- und Molderbret, womit man den Rasen von Heiden und Wiesenplätzen abschälen kann. Der Grengel liegt vornen auf dem Radegestelle auf, und an dem hintern Theile des Grengels gehen zwo Sechen fast senkelrecht herunter, an deren untersten Enden ein Schneidemesser bevestiget ist, und mit dieser ein länglichtes Viereck vorstellt, dessen oberster Theil ein Stück Diele ist, worinnen der Grengel und die Pflugsterzen bevestiget sind. Die zwo Sechen stehen etwas vorwärts und ihre Schneide ist ein wenig säbelförmig ausgebogen. Das unten queer

herübergehende Schneidemesser schält den Rasen von dem Boden weg und die zwo Sechen schneiden ihn an beeden Seiten ab. Ein anderer Schälpflug ist in dem Artikel Pflug beschrieben.

Rasette, s. *Rasade*.

Rasiere, *Raziere*, ein Getreidmaas in Artois, Flandern und den benachbarten französischen Provinzen. In Dünkirchen hat man eine See- und Landrasiere, jene von 280 bis 290, diese von 240 bis 250 Pfunden. In Bergen, Ypern, Aire, St. Omer u. s. w. ist die Rasiere geringer, überhaupt aber allenthalben verschieden.

Raspeln, Raspen sagt man an manchen Orten von dem gerösteten Flachs, wenn man ihn auf der Witter aufhebt und in Garben sammelt.

Raspel ist ein Werkzeug, das man zum Holz, Horn u. d. g. so wie die Feile zum Metall gebraucht. Man hat gerad aufgeworfene, vierkantigte, halb- und ganz runde, grobe und feine. Sie sind eine Arbeit der Feilenhauer, s. dieses Wort.

Raspelhaus, s. Zuchthaus.

Raspeln des Brasilienholzes, s. B. *III.* S. 545.

Rata ist so viel als Anlage, Beylage oder Antheil; *pro rata* bedeutet daher nach dem Verhältniß, das jedem auf seinen Antheil zukommt.

Ratafia ist ein wohlschmeckender Brandwein oder *Aquavit*, der aus gutem Brandwein, Zucker und dem Saft von Kirschen, Johannesbeeren, Himbeeren, Quitten oder auch aus Kirschen- Pfersich- und Abrikosenkernen mit Zusetzung von Gewürzen bereitet wird. Man hat rothen und weißen, davon der erstere aus dem Saft der vorhin gedachten Beere, der andere aus den genannten Kernen oder auch manchen Wurzeln und dergl. gemacht werden kann. Die Zubereitung geschieht nicht durch Brennzeug, sondern dadurch, daß man die zusammen gemischte

Ingredienzien eine Zeitlang an der Sonne oder an einem warmen Ort stehen läßt.

Ratel, ein Persianisches Gewicht, ungefähr einem Pfunde gleich.

Rather ist der Name einer Gattung von Theer, s. dieses Wort.

Rathskeller ist in manchen Städten eine Anstalt, da der Rath oder die gemeine Stadt einen bequemen Ort anlegt, wo für jeden, der Geld hat, allerley Getränke, und zwar in guter Qualität, rein und unverfälscht, in richtigem Maas und für billige Bezahlung ausgeschenket werden. Wo dergleichen Anstalten hergebracht sind, läßt man sie freylich, **um des gemeinen Bestens willen**, nicht abgehen, wo sie aber nicht sind, würde es Beeinträchtigung der ordentlichen Gastgeber seyn, sie einzuführen. Wenn es ein Ernst ist, obige Absichten zu erreichen, sollte man sie freylich nicht verpachten oder doch wenigstens die schärfste Aufsicht halten, daß das Publikum für sein Geld gehörig bedient werde; indessen überläßt man gleichwohl solche Anstalten oft denen, die am meisten dafür bieten und druckt denn ein Auge zu; alles um des gemeinen Bestens willen.

Ratin, Ratrin, fr. *Ratine* ist ein wollener, gekreuzter auf einem Stuhl mit vier Schemeln gewebter Zeug, der den Raschen ähnlich ist von allerley Farben, bald gewalkt oder auf Tuchart zugerichtet, (Tuchratine, *Ratines drapées*, *apretées en drap*) bald ungewalkt, (*Ratines en poil non trapées*,) bald auf der rechten Seite geknöpft oder frisirt, (*Ratines frisées.*) Sie werden in Frankreich, Holland, Italien und andern Ländern gemacht, sind in Frankreich mehr als in Deutschland im Gebrauch und dienen zu Winterkleidern für beyde Geschlechte, zu Bettdecken u. s. w.

Ratinfarbe, unächt Ponceau, fr. *Ratine ou ponceau faux*, eine Art Feuerfarbe von Brasilienholz, also wohlfeiler, aber auch weniger schön und beständig, als von wildem Safran.

Ratis, ein ostindisches Gewicht, zu Abwägung der Diamanten oder Perlen, $\frac{7}{8}$ von einem Karat oder 3 $\frac{1}{2}$ Gran.

Ratte, Ratze, *Mus rattus*, fr. *Rat* ist eine Art von Mäusen, welche zwey oder dreymal größer sind, als die ordentlichen Hausmäuse, und sich in Scheunen, Kornböden, Ställen u. d. g. aufhalten, überall aber Spuren ihrer Verwüstung hinterlassen. Man findet sie nicht allenthalben, und es giebt Gegenden, wo man nie dergleichen gesehen hat, aber eine andere Frage ist, ob sie auf eine wunderthätige Art vertrieben worden sind. Wenigstens muß man sich an den meisten Orten mit der gemeinen Art behelfen, nämlich Fallen, Rattenpulver u. s. w. Wenn man eine todte Ratte verbrennt, verlaufen sich ihre Kameraden auf solchen Geruch. S. auch Maus. Wenn ein Pferd von Ratten gebissen wird, läuft die Stelle auf und schwillt, das Pferd stöhnt und frißt nicht. Man pickt daher das schadhafte Glied mit einer Fliete, und legt in Eßig gesottenen Kohl, oder Knoblauch mit Eßig zerstossen darauf; siedet auch 2 Loth schwarzen Kümmel in $\frac{1}{2}$ Maas Wein und gieset es dem Pferde auf einmal ein.

Ratten im Getreide s. Raden.

Rattenbiß, s. Ratte.

Rattengrau, Rattenfahl, *Gris de Rat* ist eine den Ratten ähnliche Farbe, dunkler als Mäusegrau, und wird wie ein anderes Grau gemacht.

Rattenpulver, s. Arsenik.

Rattenschwänze, *Queues de Rat* sind unfrisirte Stellen eines frisirten Tuchs, die sich da zeigen, wo das Tuch beym Frisiren Falten bekommen hat.

Auch ein Zufall am Schweif des Pferdes, da aus demselben scharfe Feuchtigkeiten hervordringen, wovon die Haare ausfallen, führt diesen Namen. Man kurirt dieses Uebel wie die Mauke am Fuß.

Rattin, s. Ratin.

Ratze, s. Ratte. Auch der Iltis führt diesen Namen.

Raubbienen sind solche Bienen, welche, wie viele Menschen zu thun pflegen, nicht selbst arbeiten, sondern in andere Bienenstöcke einbrechen und sie berauben, auch wohl die Bienen selbst tödten. Sie sind ordentliche Bienen, die aber nach und nach das Rauben lernen, weil man ihnen aus Geiz zu viel Honig genommen und also zu wenig Nahrung gelassen, oder auf den Flugbrettern ꝛc. Honig verzettelt hat, da sie sich denn daran gewöhnen, den Honig zu suchen, ohne ihn selbst zu bereiten. Man kann sie leicht von andern Bienen unterscheiden, theils an der glänzenden und schwärzern Farbe, die sie nach und nach erlangen, theils an ihrem Flug, da sie nicht gerade zum Flugloch fliegen, wie andere Bienen, sondern um den Stock schwärmen, hinten hinein zu kommen suchen, und wenn sie sich bey dem Flugloch einschleichen können, wohl bepackt wieder heraus kommen, aber oft Widerstand von den einheimischen Bienen erfahren und verjagt werden. Wenn sie indessen in ziemlicher Menge in einen Stock eingekrochen sind, tödten sie vor allen Dingen den Weisel, da denn die andern Bienen verlohren geben und ihnen den Honig überlassen. Es bleibt aber nicht bey einem Stock allein, sondern wenn einer ausgeraubt ist, gehen sie weiter, bis reine Arbeit gemacht ist.

Sobald man aus den oben angeführten Zeichen die Raubbiene inne wird, muß man auch Anstalten machen, ihnen das Rauben zu entleiden.

Dies

Dies geschieht auf mancherley Art, z. B. man setzt den Stock, dem sie nachstreben, auf eine andere Stelle und an seiner statt einen leeren hin, macht papierne Dieten in die Fluglöcher und setzt darunter einen Topf mit Wasser hinein, so ersaufen sie, wenn sie hinein kriechen. Oder man macht am Abend alle seine Bienenstöcke zu, und wenn frühe Morgens die Raubbienen kommen und sich an die Stöcke anlegen, bestreuet man sie mit Mehl, da sie nicht nur kenntlich werden und zu erfahren stehet, wem sie angehören, sondern auch dadurch, daß sie das Mehl in ihren Stock bringen und den Honig damit anstecken, und ihren eigenen Untergang befördern, weil nun in dem Honig Maden wachsen, wovon sie sterben müssen. Man kann freylich dabey auch die unerwartete Entdeckung machen, daß man in einem andern Stock die Raubbienen selbst hat. Und dann bleibt nichts übrig, als sie zu tödten und ihnen den Honig zu nehmen, den sie allenfalls besitzen, denn sie sind unverbesserlich.

Raubfische sind die Fische, welche sich von andern nähren, als Aalraupe, Hecht, Pärsch u. a. m.

Raubthiere, welche andere lebendige Thiere oder auch wohl das Aas fressen, z. B. der Bär, Luchs, Wolf, Fuchs, Dachs, Biber, Fischotter, Marder, wilde Katze, Iltis und Wiesel. Man tödtet sie sowohl um des Schadens, den sie anrichten, als auch um ihrer Bälge und Häute willen. Der Bär und Luchs gehören zur hohen Jagd, die übrigen zur niedern und der Wolf zur Mitteljagd.

Raubvögel, rauben sowohl Vögel als auch andere Thiere, welche sie bezwingen können. Man rechnet in diese Klasse den Adler, Uhu, Geyer, Habicht, Falken, Sperber, Häher, Raben, Krähe, Elster u. a. Es wird gemeiniglich den Jägern für

jedes paar Fänge von ihnen das Schußgeld bezahlt. Manche dieser Vögel werden zum Beizen abgerichtet. Die krummschnäblichten Raubvögel saufen nicht, weil sie die nöthige Feuchtigkeit in der Aezung finden, und speyen alle Morgen die Haare und Federn aus, die sie von dem Raub des vorigen Tages in den Kröpfen gesammelt haben, (werfen ihr Gewölle). Das Männchen ist kleiner als das Weibchen, aber stärker.

Rauch, *Fumus* ist der dem Auge sichtbare Dunst, der durch das Feuer aus einem Körper getrieben wird, oder das flüchtige Wesen, das von ihm in die Höhe steigt, und sich endlich in der Luft zerstreuet. Je mehr unverbrennliche Substanzen ein entzündbarer Körper enthält, desto mehr Rauch stößt derselbige im Brennen von sich, daher der stärkste Brandwein keinen Rauch, das Holz aber desto mehr giebt, und das grüne mehr als das dürre. Die Bestandtheile des Rauchs sind nach Maasgabe der brennenden Materien verschieden, besonders aber enthält er viele Salze, daher auch das Fleisch durch den Rauch vor der Fäulnis bewahret wird. S. Räuchern. Man kann den Rauch aber auch zu andern Zwecken benutzen, z. B. er treibt einen Bratspies mit dem Braten vermittelst einer oben im Schutz angebrachten Maschine, die er in Bewegung setzt, wie wohl auch die Hitze des Feuers viel dazu beyträgt. Auch legt er noch viele Hitze ab, wenn man ihn im Ofen zwingt, durch Krümmungen zu gehen, ehe er denselben verläßt. Nicht weniger ist er ein Wetterprophet, wie jedermann weiß. Das, was sich vom Rauch an einen vesten Körper ansetzt, heißt Ruß.

Rauch heißt auch so viel als rauh, z. B. Rauchbeere, ein Name der Stachelbeere, Rauchbuche, ein Beyname der Hagenbuche, wegen der rauhern Rinde, so auch Rauchfutter, was man im Winter dem

dem Vieh vorlegt, Rauchhaber wegen seines rauhen Bartes, Rauchwerk oder Pelzwerk, wovon ein eigener Artickel unter dem Wort Pelz zu finden ist.

Rauchfang, s. Schornstein.

Rauchfanggeld, **Rauchgeld**, **Rauchpfennig**, **Herdgeld**, **Herdschilling**, **Herdsteuer**, **Feuergeld**, **Feuerstättengeld**, **Kamingeld**, *Foagium*, *Focagium*, fr. *Foage*, *Fouage*, *Fumage*, ist eine Art Haussteuer, welche nicht nach der Größe und dem sonstigen Werthe der Häuser, sondern nach der Zahl der darinnen befindlichen Feuerstätte regulirt wird.

An manchen Orten ist es eine jährliche beständige Abgabe, welche dem Grundherrn von jeder Hausstelle entrichtet werden muß, und heißt **Herdrecht** oder **Herdzins**. Noch an andern Orten führt auch das Henkergeld, oder derjenige Beytrag, welchen die Zentunterthanen zur Exekution der Malefikanten leisten müssen, den Namen Herdgeld, und im Altenburgischen und noch einigen andern Gegenden, heißt der Leykauf oder das sogenannte Schlüsselgeld, welches der Käufer eines Hauses der Gattin des Verkäufers giebt, Herdgeld.

Rauchgeld, s. vorigen Artickel.

Rauchkammer ist ein Gemach unter dem Dache von beliebiger Größe, $7\frac{1}{2}$ bis 8 Schuhe hoch, an den Wänden gemauert und wohl verkleidet und am Boden mit einem Estrich versehen, um Feuersgefahr vorzubeugen und mit dem Schornstein verbunden. Am Boden geht der Rauch durch ein schräges Loch hinein, das von der Feuermauer aus 10 Zollen ins Gevierte, beym Ausgang aber nur 6 Zolle hat, das obere Loch ist aber so groß als die Feuermauer oder der Schornstein breit ist. Die Thür zu dieser Kammer ist etwa 2 Schuhe breit und 5 hoch, von Eisen oder doch innen mit eisernem Blech beschlagen. Da die Rauchkammer darzu bestimmt ist, Fleisch darinnen

innen zu räuchern, so hat man auch, um den Rauch gehörig zu reguliren, einen eisernen Schubfalz, in welchem ein starkes eisernes Blech geht, um das Loch zu öfnen oder zu verschliesen und viel oder wenig Rauch einzulassen. Wenn der Schornstein brennt, kann man durch diesen Schieber das Feuer dämpfen.

Rauchpfennig, s. Rauchfanggeld.

Rauchschatzung, s. ebendaselbst.

Rauchwerk, s. Pelz.

Rauchwurz, s. Braunwurz.

Raude, s. Räudig. Auch eine Krankheit der Bäume heißt Raude, da sie eine rauhe Rinde oder Schurf bekommen, die hin und wieder abspringt. Man nimmt sie im Frühling gelinde, ohne Verletzung der innern Rinde weg.

Raufe ist eine Art von Leiter mit Sprossen, welche enger als an einer ordentlichen Leiter stehen, und die zu dem Ende für das Pferde- Rind- und Schaafvieh über den Krippen angebracht ist, daß sie Heu oder anderes langes Futter nicht auf einmal herausreißen und in die Streu werfen können, sondern nach und nach heraus ziehen müssen. Für die Pferde müssen sie so hoch seyn, daß sie von ihnen mit den Mäulern erreicht werden können, für die Schaafe hingegen, für die auch die Sprossen ganz enge gesetzt werden, desto niedriger. Man mag gegen die Raufen einwenden, was man will, so wird doch jeder praktische Oekonom aus der Erfahrung wissen, daß sowohl im Sommer als im Winter sehr viel von dem ungeschnittenen Futter, es sey Heu, Grummet, Klee, Stroh oder was es ist, zu Grunde geht, wann man es dem Vieh in der Krippe oder gar unter derselben vorlegt, und das Vieh auch aus der Raufe mit besserm Appetit frißt. Man hat auch zuweilen Raufen auser dem Stalle, und zwar gedoppelte, so daß

das

das Vieh von beyden Seiten sich ihnen nähern kann. Die Absicht ist, dasselbe im Winter bey gutem Wetter an die Luft zu stellen, oder bey eingeführter Stallfütterung es zum öftern im Viehhof fressen zu lassen. Man stellt sie auf zween große Kreuzböcke, oder versieht sie an dem einen Ende mit einer Säule, an dem andern aber mit einem Rade, um sie auf der ganzen Miststätte herum zu drehen und den Mist allenthalben niedertreten zu lassen.

Raufenziehen sagt man von dem Flachs und Hanf, wenn man ihn aus dem Boden zieht. An andern Orten nennt man es **Liechen**.

Raufzange ist auf den Eisenhämmern eine starke eiserne Zange, oben mit gegeneinander gekehrten Zacken, womit das Eisen eingezängelt und vermittelst der eisernen Schaufel vor den Hammer getragen, und daselbst in unterschiedene Theile getheilet wird.

Rauhbank, s. Hobel.

Rauhbeer, eine Name der Stachelbeere.

Rauhschwarz ist das Leder von zweyjährigen Kälbern, welches auf der Aasseite geschwärzt ist, und die Schwärze besser, als der Korduan hält.

Rauhwerken heißt bey verschiedenen Handwerken etwas ins Grobe arbeiten, worauf die fernere Bearbeitung zu folgen pflegt.

Raupe, *Eruca*. Dieser Name bezeichnet diejenigen Insekten, welche nach ihrer Verwandlung Schmetterlinge werden. An manchen Orten nennt man sie auch Ratzen. Es ist hier der Ort nicht, eine ausführliche Nachricht von ihnen zu geben, das ist für die Liebhaber der Naturgeschichte zu unserer Zeit in ganzen Bänden geschehen, da so viele Entdeckungen in diesem Fache gemacht worden sind. Es sey genug, nur etwas weniges im Allgemeinen von ihnen zu sagen, und insonderheit von solchen Arten zu re-

den

den, die dem Oekonomen am meisten unwillkommen sind. Die Raupen entstehen aus Eyern, welche von Schmetterlingen gelegt werden, und zwar auf solche Pflanzen, wo die daraus hervorkommende Raupe ihre Nahrung finden kann. Es sind dieser Eyer immer eine ziemliche Anzahl beysammen, aus welchen dann ganz kleine Würmchen entstehen, die nach und nach heranwachsen und endlich ihre bestimmte Größe erreichen. Diese ist sehr verschieden, und es giebt in Europa solche, welche bis 4 Zolle lang sind, andere sind desto kleiner, jedoch immer groß genug, um für Liebhaber ein Steckenpferd abgeben zu können. Wenn sie ausgewachsen sind, sich verschiedene male gehäutet und ihr bestimmtes Alter erreicht haben, so hören sie auf zu fressen, kriechen an einen besondern Ort und spinnen sich ein. Dieses Gespinste ist nach Art der Raupen sehr verschieden, aber in jedem befindet sich eine Puppe oder der Dattelkern, aus welchem nach einiger Zeit ein Schmetterling hervorkommt, der jenem ähnlich ist, von welchem das Ey kam, eben so auf den Blumen umher schwärmt, sich mit seines gleichen paart, Eyer legt, und also den Roman wieder von vorne anfängt.

Die Raupen sind sehr unterschieden, und es giebt unzählige Geschlechte von ihnen, die bald von Tag- bald von Abend-, bald von Nachtvögeln herkommen. Manche laufen ordentlich, andere biegen den Körper in einen Bogen, noch andere können sich mit den Hinterfüßen allein vesthalten und den Leib aufrichten, insgesamt aber haben sie mehrere Füße. Einige haben einen Gabelschwanz, wie die Weidenraupe, andere hinten eine Stachelspitze, wie die Pfeilschwänze. Man findet Stachelraupen, haarige oder Bärraupen, ästige Dornraupen, Büschelraupen, Bürstenraupen und glatte Raupen, bald matt, bald mit

einem

einem Firnisglanze. Manche leben einsam, manche in Gesellschaft; einige ziehen in ganzen Zügen, und liegen nachher beysammen (*Processionaires*) einige heißen nach der Bauart ihrer Wohnung Blattwickler. Fast jede Art hat ihre eigene Pflanze, die sie liebt und frißt, bald niedrige Gewächse, bald Bäume, an deren Blätter sie sich halten, so wie der Seidenwurm an den Maulbeerbaum. Ihre Vermehrung ist ganz unglaublich, und der Schade, den sie anrichten, sehr groß, wie wohl bey einer Art größer als bey der andern. Indessen haben sie nicht nur ihre Feinde an gewissen Vögeln und Insekten, sondern es ist ihnen auch in manchen Jahren die Witterung so ungünstig, daß man wenig von ihnen spührt; zu anderer Zeit hingegen ist die Verwüstung an Bäumen und Pflanzen unermeßlich groß.

Ich fange mit den Bäumen an, und zwar rede ich von fruchttragenden, denn die auf dem Nadelholz, auf Weiden u. s. w. interessiren den Oekonomen weniger, und davon wird unter dem Wort Wurmtrockniß noch weiter gehandelt werden. Unter die den Obstbäumen gefährlichen Raupen, die ich nach den Schmetterlingen bezeichnen will, von denen sie herkommen, gehören folgende:

Phalaena Ceruleocephala mit grauen Flügeln, die Raupe ist ziemlich groß, dick, blaßblau, hat gelbe Striche und schwarze Punkte. Sie zerstöhrt Knospen, Blüthen und Blätter. *Phalaena brumata* hat graubraune Flügel mit einem schwarzen Strich, das Weibchen, welches im Oktober die Eyer legt, ist ohne Flügel. Auch diese Raupe ist den Obstbäumen sehr schädlich. *Phalaena Chrysorrhoea* ist ganz weiß, auch an den Flügeln; die Raupe ist nicht über einen Zoll lang, hat röthliche Linien in schwarzem Grunde mit Warzen und Haarbüscheln besetzt.

Es treten immer etliche zusammen und machen sich ein Nest von zusammen gewickelten Blättern auf Obst- und Eichenbäumen. *Phalaena neustria*, Ringelraupe, eine sehr schädliche Art, die am leichtesten daran zu erkennen ist, daß sie die Brut ringelweise an die zarten Zweige der Bäume setzt, und welche man nicht schonen muß, sollte es auch den Zweig kosten.

Diese mancherley Arten von Raupen schaden nicht nur in Gärten, sondern auch in den Holzungen, so wohl in Ansehung des wilden Obstes als der Mastung, und woferne sie da überhand nehmen, welches besonders in warmen trockenen Frühlingen geschieht, so erstreckt sich die Plage oft auf mehrere Jahre, bis ein nasser, kalter Frühling sie zu Grunde richtet.

Auch die niedern Gewächse sind der Plage von den Raupen sehr ausgesetzt. Die Krautraupen, welche von einem großen, weißen Schmetterling mit zwey schwarzen Flecken und schwarzen Flügelspitzen, *Papilio brassicae*, herkommen, sind die gemeinsten und fressen die verschiedenen Kohlarten so ab, daß sie wie Besenreis da stehen. Auch die *Phalaena Caia*, der Bär, ist den Gartengewächsen schädlich. Er hat braune Flügel mit weißen Adern, die untern Flügel sind purpurfarbig und schwarz punktirt, die Raupe aber ist rostfärbig, sammtartig, schwarz mit büschelweise stehenden Haaren. Sie hält sich auf dem Sallat und allerley Gemüsarten auf. Eben so hält sich die *Phalaena gamma* auf den Gemüsen auf. Sie hat braune Flügel und in deren Mitte ein griechisches γ, woher der Name kommt; die Raupe ist grün, hat 12 Füße und wenig Haare. Auch giebt es eine *Phalaena brassicae*, aschgrau gewölkt, am untern Rand mit drey weißen Flecken, die Raupe aber ist bräunlich grün, mit einem weißen Strich

auf

auf dem Rücken, sie frißt den Kohl bis aufs Herz aus und auch andern Gewächsen ist sie schädlich. Die Raupe von dem Nachtvogel, *Phalaena oleracaca* mit rostfarbigen Flügeln mit einem gelben Monde bezeichnet, ist blau, nackt und hat in den Seiten eine schwarze Linie; sie frißt den Gemüsen die Wurzel und Erbsen und Bohnen die Blätter ab. Selbst die Wiesen mit allen Grasarten auf ihnen, das Fuchsschwanzgras ausgenommen, haben einen Feind an der *Phalaena graminis*, **Grasraupe.** Der Nachtvogel hat graue Flügel nebst einer weißen, dreygabeligen Linie und einem weißen Punkt.

Um dem Schaden vorzubeugen, den diese wegen ihrer Menge fürchterliche Geschöpfe in manchen Jahren stiften, hat man nicht nur unzählige Versuche gemacht, sondern auch Preise gesetzt. Es giebt auch der Mittel, sie zu vertreiben, nicht wenige, wie es meistens in den Fällen zu geschehen pflegt, wo man noch keine unfehlbar wirkende Mittel hat. Es wird z. B. in Ansehung der Bäume angerathen, todte Krebse hin und wieder in dieselben zu hängen, oder sie mit Wasser zu besprengen, in welchem Krebse acht Tage an der Sonne gebeizt oder Lilienkraut abgekocht worden ist, ingleichem einen Rauch von Wermuth, Knoblauch, Harn, altem Leder und andern stinkenden Dingen mit Schwefel vermischt, etlichemale in und nach der Blüthzeit zu machen und so anzulegen, daß derselbige vom Winde durch den ganzen Garten geführt wird. Noch ein anderes Mittel soll dieses seyn, im Februar von den Bäumen einige Raupennester zu nehmen und im Keller zu verwahren und im Frühjahr mit denselben nebst gestossenem Schwefel und Feldkümmel einen Rauch unter den Bäumen zu machen. Ein anderer Rauch, den man aus einem Topf mit glühenden Kohlen von Weyhrauch und schwarzem Harz unter den Aesten auf-

aufsteigen läßt, macht, wie einige versichern, daß die Raupen abfallen und alsdenn verbrannt werden können. Ich gestehe es, daß ich an diese Mittel keinen sonderlichen Glauben habe, der Rauch mag vielleicht etwas thun, aber bey weitem nicht hinlängliche Wirkung hervor bringen. Die Natur hat dem Menschen nicht leicht etwas ohne Mühe gegeben. Daher wollte ich lieber das natürlichste Mittel empfehlen, im Jänner oder Februar die Raupennester mit der Raupenscheere oder Raupeneisen abzunehmen und solche in eine Mistpfütze, in ein fließendes Wasser oder auf eine Strasse zu werfen, auf welcher viel gefahren wird, oder zu verbrennen. Freylich müssen die Nachbarn des Gartens das nämliche thun, wenn die Wirkung hinlänglich seyn soll, allein dies ist ja auch bey andern Mitteln der Fall. Bleiben doch einige zurück, so gebe man Abends nach Untergang der Sonne, oder Morgens vor Aufgang derselbigen, oder bey einfallendem Regen Achtung darauf, wo sie ihrer Gewohnheit nach zusammen kriechen und nehme sie ab.

Um die Raupen auf niedrigen Gewächsen zu vertilgen, wird angerathen, daß man Hanf um die Krautländer säe, und dies kann in soferne helfen, daß die Hänflinge und andere Vögel dadurch herbey gezogen werden und die Raupen verzehren. Aber das natürlichste und gewisseste Mittel kostet eben auch Mühe. Es bestehet darinnen, daß man zu der Zeit, wenn die Schmetterlinge fliegen, oft nachsehe, und besonders die untere Seite der Blätter untersuche, die darauf sitzende Eyer der Schmetterlinge aber abkratze oder zerdrücke, dies muß geschehen, so lange das Unwesen dieser Vögel dauert, welche nichts zu thun haben, als sich zu begatten.

So machen es die Gärtner und liefern die schönsten Gemüse, wenn in andern Gärten alles abgefressen

fressen ist. Hat man es übersehen, so bleibt das einzige, mühsamere Mittel übrig, die Raupen abzulesen. Man eilt alsdann denjenigen Arten von Kohl am ersten zu, an welchen die Blätter die Hauptsache sind, und schneidet lieber letztere mit den darauf sitzenden Raupen an andern Sorten, als Kohlrabi, Rüben ꝛc. bis aufs Herz ab, wenn man nicht Zeit genug hat, alles zu retten.

Raupeneisen, Ratzeisen ist ein Werkzeug von Eisen, welches fast wie ein lateinisches K. gestaltet, und unten mit einem Oehr versehen ist, damit man es an einer langen Stange bevestigen kann. Man faßt den Zweig, an welchem ein Raupennest sitzt, zwischen die obere oder untere Scheere desselben, und drehet es um, da denn der Zweig mit dem Raupennest abbricht und abgenommen werden kann.

Raupenfraß, s. Raupe und Wurmtrockniß.

Rauschbeere ist ein Beyname der Heidelbeere.

Rauschen wird von den Schweinsmüttern gesagt, wenn sie brünstig sind. An andern Orten sagt man Ränzen, welches mit Ranzen zu vergleichen ist.

Rauschgelb, s. Arsenik.

Rauschgold, s. Flittergold.

Rauschsilber, s. ebendas.

Rauschzeit ist die Springzeit der Schweine, oder derjenige Zeitpunkt, in welchen sie sich zu begatten suchen, s. Schwein.

Raute, lat. *Ruta*. Dadurch verstehet man meistens die gemeine **Gartenraute, Weinraute, Kreutzraute**, *Ruta graueolens*. Aus einer holzigten, inwendig gelben Wurzel wachsen die Stängel von ähnlicher Beschaffenheit hervor, die Blätter sowohl als die Blümchen haben einen starken Geruch, jene sind leicht, diese gelb und gestirnt. Wann sie verblühet haben, folgen vier- oder fünfeckige Schoten, den Hahnenhütchen oder Früchten des Spindelbaums

ähnlich, mit einem kleinen schwarzen, inwendig aber weißen, nierenförmigen Saamen versehen. Man hat auch eine kleine Art von der Gartenraute, deren Blätter dunkler und schmäler sind, die auch selten Blumen tragen. Beyde lieben einen dürren und warmen Boden, können weder Kälte noch Feuchtigkeit ertragen, und werden durch den Saamen oder durch abgerissene Zweige fortgepflanzt. Die große kann man durch fleißiges Beschneiden zu einem Bäumchen ziehen, die kleine aber verträget den Schnitt nicht. Man schreibt diesem Gewächs eine dem Gift entgegen wirkende Eigenschaft zu, und macht allerley medicinischen Gebrauch von der Pflanze, ihrem Saft, dem davon bereiteten Oele und Balsam, setzt sie auch gerne neben den Salbey, welchem alsdenn die Kröten nicht so leicht nachgehen.

Man legt aber den Namen Raute auch andern Gewächsen bey, als 1) dem *Peganum harmala*, Hermelraute. Die Wurzel ist dick, lang, schwärzlich und mit vielen Nebenwurzeln besetzt, die daraus wachsenden vier oder fünf Stängel sind ungefähr einer Spannen lang, die Blätter sind tief zerschnitten, etwas länger und schmäler als die der kleinen Raute, die Gipfel der Stängel tragen große, weiße, fünfblätterige Blumen, auf welche dreyeckige mit scharfen, subtilen, haarigen Blättern überzogene Knöpfe folgen, die einen dreyeckigen, braunrothen, bittern Saamen in sich schliesen. Der Geschmack des Krautes ist bitter, man rechnet es unter die Schirmgewächse und vermehrt es durch den Saamen oder durch Zerreisung der Stöcke.

2) *Scrophularia canina*, Hundsraute, welche in Italien und Languedok wild wächst, bey uns aber in den Lustgärten gezogen wird, und nicht eigentlich hieher gehöret.

Von der Ackerraute, s. Erdrauch. Von der Geisraute, s. Ziegenraute. Von der Wiesenraute, s. dieses Wort.

Raure oder Krätze, s. Räudig.

Raygras ist ein Futtergras, von welchem man viel geschrieben und es mit verschwenderischem Lobe angepriesen hat, und gleichwohl war oft erst die Frage, was denn dieses so hoch empfohlene Raygras eigentlich sey. Einige verstunden dadurch die *Avena elatior*, Wiesenhafer, welche unter dem Namen Hafergras bereits beschrieben worden ist. Gemeiniglich ist dieser das Raygras der französischen Schriftsteller, daher er auch das französische Raygras genannt wird. Hingegen die Engländer bezeichnen damit das *Lolium perenae*, Lulch, welches von dem *Lolium temulentum* oder Tollrich unterschieden werden muß. Es wächst in vielen Stängeln zwey Fuß hoch empor, ist schlank und hat wenig Knoten, die ebenfalls wenigen Blätter sind dick und dunkelgrün, die Spitze und Aehren sind wie bey dem andern Lulch oder Tollrich, die Frucht bestehet aus rothen, kleinen, länglichen Körnern. Es führt in seinen Bestandtheilen viel Oel und Salz und ist ein sehr gutes Futterkraut, dessen Lob man aber, wie es gemeiniglich gehet, etwas übertrieben hat. Man findet es bey uns auch wild in Feldern, und wohl selbst auf Dächern.

Raz, *Raze*, ein Getraidmaas in unterschiedenen Gegenden Frankreichs, dessen Inhalt nicht allenthalben gleich ist. Es beträgt ungefähr den dritten Theil von einem Pariser Septiers.

Razade, s. Rasade.

Raziere, s. Rasiere.

Real, fr. *Reale* ist eine spanische Münze von verschiedenem Gehalt und Werth, man unterscheidet nämlich den *Real de Plata*, oder den silbernen und den

Real de Vellon, oder von Kupfer. Jene ist eine wirklich ausgeprägte Münze, der den achten Theil eines *Piastre de Plata*, oder eines Stück von Achten, woher ohne Zweifel der letztere Name entstund, oder 34 *Maravedis de Plata* ausmacht. Nach unsern Geld ist der Werth des Reals gegen 3 Groschen, nach französischer Währung 9 Sols 4 Deniers. Man hat auch halbe, gedoppelte und viersfache. Die *Realen de Vellon* sind keine wirkliche, sondern Rechnungsmünzen und betragen auch 34 *Maravedis*, aber von Kupfer. Auf ein Stück von Achten gehen 15 solcher Realen, sie betragen also etwas über die Hälfte des Werthes der silbernen.

Man hat auch Realen von Golde ausgeprägt, davon die gemeinen 1 Rthlr. 3 Gr. die *Reale de Flandre* aber zwey und einen halben Rthlr. betragen, d. i. eine halbe Louisd'or.

Real d'Agoa heißt in Portugal der Zoll, den der König vom Wein bezieht und den man auf 22500 Crussaden berechnet.

Realer Wechsel, s. traßirter Wechsel.

Realgar, s. Flittergold.

Reassekuranz ist diejenige, welche sich ein Assekurant wieder von einem andern geben und den Risiko, den er übernommen, sich wieder versichern läßt. Nach der Hamburgischen Assekuranz- und Havereyordnung ist dieses einem Assekuranten erlaubt, unter der Bedingung, daß er seine von dem assekurirten Schiff und Gütern habende Wissenschaft den Reassekuranten getreulich entdecke und in der Police ausdrücke, daß die Versicherung auf Reassekuranz geschehe; er bleibt aber seinem Assekurirten nach wie vor nichts desto weniger verbunden.

Eine andere Art von Reassekuranz ist die, wenn der Assekurant schlecht wird, oder sonst seiner Verpflichtung nicht nachkommen kann, und man läßt

sich von einem andern oft aufs neue versichern, da er denn von dem insolvent gewordenen oder unvermögenden Assekuranten, gegen Tilgung seines Namens in der Police, die Prämie zurück fordern kann. Man vergleiche damit den Art. Assekuranz.

Rebbinden, s. Waldrebe.

Rebe, s. Weinrebe. Nicht weniger werden die Fechser des Hopfen so genannt.

Reben lesen, s. Rähmen.

Rebenstecher, *Curculio bacchus*, L. ein hauptsächlich in der untern Pfalz bekannter Rüsselkäfer, welcher im Frühjahr die Augen des Weinstocks ansticht und ihn dadurch ruinirt. Er ist so groß wie ein Weizenkorn, von der schönsten Lazurfarbe, legt seine Eyer im Frühjahr in zusammen gerollte Weinblätter, welche man Zapfen nennt, und die eine weißgrünliche Farbe haben. Die Raupen sind ohne Füße, weiß mit einem schwarzen Kopfe, fallen auf die Erde und suchen in selbiger eine Höhlung, worinnen sie sich verpuppen. Sie öfnet sich erst im nächsten Frühjahr und das ganze Leben des Insekts, vom Ey an, dauert nur ein Jahr.

Rebhuhn, Rephuhn, *Tetrao, perdrix*, L. ist ein nicht unbekannter wilder Vogel, der auf jeder Tafel mit Ehren erscheinen darf. Der Kopf ist fast rund, der Schnabel dem der zahmen Hühner ähnlich, bey den jungen dunkelbraun, bey den alten aber fast hellblau, der Hals proportionirt und ziemlich lang, die Füße wie bey andern Hühnern, der Schwanz kurz, mit sehr subtilen Federn, wie bey dem kleinsten Vogel, die Größe wie bey einer Taube. Die Farbe von Federn ist am Kopf dunkelbraun und schwärzlich, an den Schläfen, ober dem Schnabel und unter demselben die Kehle hinab fast ziegelgelb und zwar bey dem Männchen noch mehr als bey dem Weibchen; über den Augen ist ein

hochrothes Plätzchen befindlich, der untere Leib ist grünlichgrau und in der Mitte ganz weiß, auf den Seiten siehet man sehr schöne, lange, dunkelrothe Federn, oben ist er lichtbraun mit schwärzlichen Federn vermengt, und zwar der Hahn heller als die Henne, der auch unter der Brust, wo das Weiße anfängt, einen rothen Fleck, in Gestalt eines Hufeisens hat (Schild); der Schwanz hat dunkelrothe Federn, die aber obenher mit bräunlichen meist bedeckt sind, und nur bey Ausbreitung des Schwanzes sichtbar werden.

Es hält sich dieser Vogel gerne in fruchtbaren Feldern auf und bleibt nie im Walde über Nacht, nährt sich von Weizen, Gersten, Erbsen, im Winter aber von der grünen Saat mit Sande vermischt, zu der sich eine ganze Familie mit vereinigten Kräften durch den Schnee hindurch arbeitet, und fliegt nicht hoch, da er viel Fleisch und wenig Federn hat, sondern versteckt sich lieber unter dem Gesträuch. Gemeiniglich lebt ein Volk, d. i. eine ganze Brut mit den Eltern zusammen, bis sie sich um Lichtmeß paaren.

Mit dem Anbruch des Morgens rufen sie zu dreyenmalen laut auf, allemal mit zehn oder mehr Rufen, fliegen jedesmal ein wenig fort, und wo sie zum drittenmal hinfallen, da bleiben sie den ganzen Tag, wenn sie nicht gesprengt werden. Abends hingegen rufen sie, wenn sie nicht zerstreuet worden sind, wenig oder gar nicht, thun aber meistens, wenn sich Tag und Nacht scheidet noch einen Flug oder Fall, besonders wenn sie den Tag über auf einer Stelle geblieben sind, damit nicht der Fuche auf der Spur nachschleiche und sie finde. Ihr Nest machen sie oft an der flachen Erde in Hecken oder im Grase, die Henne brütet drey Wochen und bringt sechszehn bis achtzehn, auch wohl zwey und zwanzig Eyer aus. Ja wenn sich, wie es zuweilen geschieht, ein Hahn an

zwey

zwey Hühner züchtet, so legen diese die Eyer zusammen und brüten sie mit einander aus, da denn wohl ein Volk von etlich und 30 Hühnern entstehen kann. Dargegen leiden sie aber auch nicht leicht ein Rebhuhn von einer fremden Familie um sich. Der Hahn brütet nicht, aber er nimmt sich doch der Jungen, so bald sie ausfallen, sorgfältig an, nimmt sie so gut unter seine Flügel als die Henne, welche sonst bey Sturm und Regen so viele nicht bedecken könnte, da sie denn beyde in eine Grube sitzen und die Jungen unterkriechen lassen. Ueberhaupt stellt der Hahn einen sehr sorgfältigen Hausvater vor, er wacht für seine Familie, wenn die Henne sie zu ihrer Nahrung herum führt, so laufst er immer ziemlich weit vornen, um zu sehen, ob keine Gefahr von Füchsen u. d. g. vorhanden sey, bey deren Anblick er einen warnenden Ruf ergehen läßt, auf welchen sich die Henne mit ihren Jungen in eine Staude verkriecht. Kommt denn aber doch der Feind heran, so flattert sie an ihm vorbey, als ob sie nicht fliegen könnte, und lockt ihn also durch die Hofnung der nahen Beute von dem Orte weg, wo ihre Jungen sind, wobey sie auch wohl zuweilen das Opfer ihrer mütterlichen Sorgfalt wird. Wenn die Jungen aber schon fliegen können und sich bey dem Anblick der Gefahr zerstreuen, so ruft sie ihre Kinder in der Gegend, wo sie über Nacht bleiben wollen, laut zusammen, und der Hahn fliegt indessen weiter und lockt in der entferntern Gegend und in dem Walde, bis es dunkel wird, und er kein Junges mehr hört, da er denn einen Ruf an die Henne ergehen läßt, welche ihm durch ein gewisses Geschrey antwortet, und ihm auf diese Art den Ort anzeigt, wo sie mit den von ihr gesammelten Jungen sich befindet, dahin er sich dann mit den übrigen begiebt.

Im Herbst streichen nicht alle Rebhühner, sondern nur die nebst ihren Jungen, die an bergigten Orten, wo sich der Winter bald einstellt, gebrütet haben; gegen den Frühling hingegen streichen die Jungen, die an dem Ort, wo sie geheckt wurden, nicht Platz fanden, alle hinweg und vertheilen sich oft auf viele Meilen weit. Um also viele Rebhühner zu haben, wäre es ein ganz verkehrter Weg, sie wenig zu fangen, und besonders die Alten zu schonen, denn diese nehmen alle Jahre einen größern Platz ein und lassen andere nicht neben sich aufkommen, und die Jungen gehen also wohl Meilen weit weg; räumt man aber die alten weg, so bleiben immer einige von den jungen Hühnern, die sich dann meistens nicht mit ihren Brüdern, welche schon weit voraus gestrichen sind, sondern mit Fremden paaren und neue Zucht liefern.

Man macht auf mancherley Art Jagd auf diese Vögel. Das Schiesen derselben ist das gemeinste, da man aber, wenn es zu bald geschieht, leicht ein ganzes Volk vernichten kann, indem man die alten trift, hingegen es in seiner Gewalt hat, sie loszulassen und ihren übrigen Jungen wieder zu geben, wenn man sich ihrer auf andere Art bemächtigt.

Man kann sie im Sommer, wenn sie weniger Federn haben und nicht so hoch fliegen, mit Steckgarnen fangen, indem man sie zuerst mit Stöbern oder abgerichteten vorstehenden Hunden aufsucht, dann um den Ort ihres Aufenthalts ganz geraum und weit ein Steckgarn stellt und sie dahin forcirt. Im Herbst hingegen richtet man mehr mit dem Treibzeug aus, welches Netz mit einem Beutel oder Hamen und an den Seiten mit Flügeln versehen ist. Dieses wird an einem Orte, wo man Rebhühner vermuthet, gesteckt. Da man sie denn durch ein Treibpferd oder eine Kuh, oder wohl einen Schild, worauf dergleichen

chen gemahlt ist, zwischen den Flügeln in den Beutel treibt. Vor Menschen oder Hunden würden sie auffliegen, vor Pferden oder Kühen aber, von denen sie meinen, daß sie blos weiden, laufen sie nur immer ein Stück Weges fort. Im Sommer während der Erndte fängt man sie auch mit dem Tiraß und im Winter mit dem Schneegarn, welches sich von dem Tiraß dadurch unterscheidet, daß es weitere Maschen hat. Zu dem einen braucht man einen vorstehenden Hund, zu dem Schneegarn aber keinen, weil man ihre Spur im Schnee oder Reif findet. Nicht weniger werden sie auch mit dem Glockengarn, welches in Gestalt einer Glocke aufgezogen ist, und wenn sie an einem darunter befindlichen Weizenbüschel fressen, niederfällt und sie bedeckt, ingleichem vermittelst einer Art von Steige, deren drätene Fallthüren den Eingang, aber nicht den Ausgang gestatten, gefangen.

Wenn man sie nicht gleich verzehren, sondern lebendig einstellen will, so muß solches an einem Ort geschehen, da die Luft durchstreicht, und man muß ihnen darinnen Sand vorschütten, mit Weizen, Heidekorn und Hirsen aber sie füttern. Ihr Fleisch bleibt indessen demungeachtet nicht so zart, wofern man ihnen nicht in den letzten 14 Tagen frische Weizensaat, die man in einem Kasten in der Wärme erzwingen muß, vorsetzt. Will man sie mit abgeschnittenen Flügeln blos in einer Stube oder Kammer laufen lassen, so verderben viele, fressen sich nicht satt und richten einander wohl selbst zu Grunde. Am allerbesten aber werden sie in einem großen Kasten aufbewahrt mit Fächern, die nur so hoch sind, daß sie aufrecht stehen können, weil sie sonst in die Höhe fliegen und sich den Kopf einstossen. In diese Fächer kommen sie familienweise, und in jedes wird ein Häufchen Sand einer Hand hoch

gestreuet, vorne aber ein Gitter angebracht, welches gegen die freye Luft kommen muß. Darinnen reicht man ihnen durch ein Thürchen ihr Fressen und Saufen, auch wohl zuweilen ein unzerschnittenes weißes Krautshaupt, wovon sie sehr fett werden. Die Rebhühner lassen sich, ob gleich mit Mühe, endlich so zahm machen, daß sie beständig an einem Ort, wo keine Katze hinkommt, bleiben; allein man kann noch mehr Lust mit ihnen haben, wenn sie halb zahm sind. Es wird ihnen nämlich ein Stück Garten am Felde gelegen, so eingezäunt, daß keines hinauskommen kann, und oben herum mit Dornen vor den Katzen verwahrt. Darein setzt man im Herbst ein paar Rebhühner mit abgestutzten Flügeln, bereitet ihnen in einem Eck eine Stelle, da es nicht hinschneien kann und füttert sie fleißig.

Da die Henne zu Ende des Maymonats Eyer zu legen pflegt, so zieht man ihr 4 Wochen vorher ihre abgestutzte Federn eine nach der andern aus, weil sonst keine andere nachwachsen, da sie denn zur gehörigen Zeit im Stande seyn wird, über den Garten hinaus zu fliegen, und draussen zu brüten. Indessen wird sie zum öftern zu ihrem Hahn herein fallen, auch ihre Jungen, so bald sie fliegen können, herein gewöhnen, so daß sie sich den ganzen Tag im Garten aufhalten, da man sie denn jährlich fangen, und die Henne wieder stutzen, oder auch fliegen lassen kann. Auf eine ähnliche Art kann man auch eine Henne mit abgestutzten Schwingfedern im Anfang des Märzen in ein solches Gärtchen setzen, da sich denn bald ein Hahn bey ihr einfinden wird, der sie nicht mehr verläßt, wenn man ihn auch hinausjagt. Wenn er denn die Henne getreten hat, so zieht man ihr zu Anfang des Aprils die Strümpfe an den Flügeln nach und nach aus, und läßt sie wieder im Garten laufen, da denn der Hahn sein Aus und

Ein-

Einfliegen fortsetzt, bis sie im Anfang des Mayen ihm folgen kann. Dann siehet man sie nicht mehr und sie haben draussen ihr Wesen wie andere ihres gleichen. Wenn man indessen keinen Hund oder Katze in ihr Gärtchen läßt, und im November zuweilen eine Hand voll Waizen hinstreuet, so finden sie sich, wenn sie noch leben, wo nicht ehe, doch wenn es schneiet, mit einer Schaar von Jungen wieder ein, die man alsdenn fängt. Sollten sie eben dieses Jahr keine Jungen gehabt, oder sie verlohren haben, so füttert man sie den Winter durch, ohne sie zu fangen, und sie bezahlen das andere Jahr ihre Kost. Wenn ein solcher Garten zehn Schritte lang und breit ist, so ist er groß genug, und man kann zur Vorsicht eine kleine Hütte, so hoch, daß die Hühner aufrecht darinnen stehen können, darinnen anbringen mit einer Fallthür, die man vermittelst einer Schnur in seiner Gewalt hat, damit man ihnen Nachts darinnen Sicherheit verschaffen kann, wenn man Eulen oder Marder vermerkt, ingleichem die Jungen darinnen zu fangen.

Den Gebrauch, den man von den Rebhühnern macht, kennt jedermann, ihr Fleisch ist nämlich sehr zart, wohlschmeckend und gesund, sonderlich wann sie noch jung sind. Wenn man sie tödtet, läßt man sie nicht schweisen, (bluten) sondern drückt ihnen den Kopf ein, oder weidmännischer, sticht man ihnen eine der vordersten oder mittlern Federn aus dem Flügel hinter dem Genick in den Kopf. An den Augen, je nach dem sie frisch oder welk sind, erkennet man, ob sie frisch getödtet oder älter seyen. Der Kopf kommt ungerupft auf den Tisch.

Rebinzchen, s. Rapunzeln.

Rebkreßig, ein Name des Feld- oder Winterrapunzels.

Rebländer werden die Weingärtner genannt.

Recam-

Recambio-Conto ist eine Art von *Conto* der Kaufleute, welcher in *Debet* kommt, wenn ein Wechsel unter Protest retournirt; in *Credit*, wenn er von dem Ausgeber oder Verkäufer mit allen Unkosten bezahlt wird. Der Gewinn oder Verlust, der sich bey solcher Rechnung zeigt, wird durch Gewinn- oder Verlustkonto saldirt.

Recambium, *Rechange*, s. Ruckwechsel.

Recapitiren heißt bey den Kaufleuten annehmen, ehren und wird von Wechseln gebraucht, die man honorirt. Recapite bezeichnet bald den Wechsel selbst, bald dessen Honorirung.

Recensement, s. Angeben.

Recepisse, ein Schein, daß man etwas empfangen hat, besonders wenn es weiter geliefert werden soll, wie auf Posten.

Receptionsgeld, s. Anzuggeld.

Rechen heißt 1) eine Art von Wassergebäude, welches an großen Teichen angebracht wird und aus starken eichenen Sprossen besteht, die eng aneinander stehen und oben und unten in eichene Blattstücke und Schwellen eingezapft sind. Die Absicht davon ist, daß die von Feldgüssen u. d. g. entstehende starke Oberwasser ohne Schaden der Dämme mit Zurückbehaltung der Fische abfliesen können, daher das Flutbette dem ordentlichen Stande des Wassers an Höhe gleich ist. Auch bey Mühlen sind dergleichen angebracht.

2) Ein Werkzeug, womit man Heu und Grummet zusammenziehet oder sonst bearbeitet, die gehauenen Feldfrüchte da, wo die Sichel nicht eingeführt ist, sammelt und die gegrabenen Gartenbeete ebnet. Es besteht dieser Rechen oder Harke aus einem ungefähr 2 Schuhe langen und über 1 Zoll dicken Holz, in welches eine gewisse Anzahl hölzerner oder eiserner Zähne, die kaum einen Daumen weit von

einan-

einander stehen, bevestigt sind, welches beydes zusammen das Rechenhaupt heißt, und einem Stiele, der sich in eine Gabel theilt, und mit dieser daran eingezapft ist. Ausser den gewöhnlichen hat man auch eine größere Art von längern Häuptern, die man Eg- oder Eggerechen nennt, womit arme Leute auf den Wiesen das zurückgebliebene Heu nachlesen. Auch die Gärtner bedienen sich einer größern Art mit längern Stielen, um ein gegrabenes Feld gleicher und klärer zu machen, indem sie weiter damit reichen und ein schwererer Rechen zu Zerstossung der Erdschollen mehrere Wirkung thut.

3) Ein Gartenwerkzeug, mit welchem man die Entfernung der Pflanzen, die man in ein Land setzen will, bezeichnet, führt ebenfalls diesen Namen. Der Stiel ist nicht horizontal, sondern vertikal eingesetzt, so daß er mit den Zähnen gleich läuft, und diese stehen z. B. 9 oder 10 Zoll, 15 oder 18 Zoll, 2 Schuhe, und weiter von einander, wie es jeder für gut findet, wenn er Sallat, Kohlarten, Kopfkraut u. d. g. verpflanzet. Dieser Rechen wird auf dem Gartenbeet angesetzt, mit dem Fuß darauf getreten und wieder ausgezogen, da sich denn die Löcher formiren, in welche die Pflanzen kommen sollen.

Rechen, Harken wird auch als Zeitwort gebraucht, und heißt die Arbeit mit dem Rechen verrichten.

Rechenkammer ist ein Landeskollegium, welches sich blos mit der Revision und Abnahm der Rechnungen und den davon abhangenden Geschäften befaßt und die übrigen Kammeralgeschäfte einem andern Kollegium überläßt, welches Kriegs- und Domänenkammer, Hofkammer, oder Rentkammer heißt. Da man aus Rechnungen und ihren Hülfsbüchern am leichtesten eine genaue Uebersicht und vollstän-

dige Kenntniß des Landes erlangen kann: so ist es räthlicher, das Rechnungswesen mit den übrigen Kameralgeschäften zu verbinden, und die ordentlichen Kammerkollegien lieber mit mehreren Mitgliedern zu besetzen, auch allenfalls diese in mehrere Departements, nach den untergeordneten Distrikten und Aemtern zu vertheilen, wenn es der große Geschäftsumfang erheischen sollte, als besondere Rechenkammern zu errichten.

Rechenkunst, *Arithmetica* ist bekanntlich die Wissenschaft, welche nicht nur lehrt, die Zahlen recht zu schreiben und auszusprechen, sondern auch aus gegebenen Zahlen andere zu finden, welche eine gewisse Beschaffenheit der gegebenen anzeigen. Der Kaufmann muß rechnen und der Oekonom muß rechnen, wenn ihm nicht zuletzt die traurige Erfahrung aus den von ihm gegebenen Zahlen eine andere finden soll, welche anzeigt, daß er nichts mehr im Vermögen habe. Es ist aber hier der Ort nicht, von den Regeln der Rechenkunst zu reden, nur dieses einzige bemerke ich, daß man in einer Haushaltung die Einnahme und die gewissen Ausgaben wohl mit einander vergleichen, immer auch auf ungewisse, zufällige Ausgaben rechnen, wo möglich auf einen Aktivrest es antragen, das unentbehrliche, nothwendige, minder nöthige, und überflüßige wohl unterscheiden, und bey seiner Einschränkung hauptsächlich auf solche Punkte sehen soll, die täglich vorkommen, und das Jahr hindurch am meisten betragen; ingleichem, daß man, wenn es geborgt seyn muß, weil nicht alles auf der Stelle bezahlt werden kann, solche Posten genau bemerken und immer genau vor Augen haben muß, denn nichts gehet leichter, als fortzubor-

gen, wenn man selbst nicht mehr weiß, was man schuldig ist. Viele Bedürfnisse sind nur dem erlaubt, der im Stande ist, sie zu befriedigen. Ein

gewis-

gewisser Beamter bat um eine Zulage und berechnete, daß er nicht bestehen könne, weil er nur so und so viel Einkommen habe, und schon der Wein mehr als die Hälfte davon erfordere. Allein statt der gehoften Zulage erhielt er die schöne arithmetische Regel: er sollte zuerst seine nothwendigen Ausgaben berechnen, und dann sehen, wie viel ihm für den Wein übrig bleibe.

Es giebt auch eine politische Rechenkunst, welche lehret, durch Zahlen Materien zu untersuchen und Wahrheiten zu erfinden, welche für die Regierung, Polizey und das Wohl des Landes wichtig sind. Um dieses nur beyspielsweise zu erläutern, wie viel läßt sich aus den Listen der Gebohrnen, Getrauten und Gestorbenen, aus dem Verhältnis der unehlichen zu den ehelichen Kindern, aus der Zahl der todt und lebendig Gebohrnen, der Selbstmörder, Hingerichteten, Verunglückten, aus der Zahl der anhängigen Prozesse und der abgeurtheilten, aus dem Verhältnis der stehenden Kriegsmacht zu der Summe der Einwohner, aus den Einfuhr- und Ausfuhrlisten, aus den Zöllen, aus der Anzahl der Bankerotte und Ganthen, aus dem hohen und niedern Preise der Häuser und Grundstücke, aus hohen oder niedern Zinsen, aus dem Betrag der inländischen Fabrikwaaren und des Geldes, welches für Auswärtige aus dem Lande gehet ꝛc. ꝛc. auf Bevölkerung, Leichtigkeit oder Erschwerung der Ehen, medicinische und Hebammenanstalten, Sittlichkeit der Einwohner, Justiz und Gesetzgebung, Handel, Kunstfleiß und Industrie, Umlauf des Geldes, Luxus, Emporkommen oder Verarmen der Einwohner, Nationalreichthum u. s. w. schliesen. Oft verbirgt man Wahrheiten vor den Herrschern der Erde, besonders, wenn ihre Länder zu weitläuftig sind, als daß sie dieselbigen übersehen könnten; aber

falsche

falsche Listen lassen sich doch so leicht nicht unterschieben. Wie viel Wahrheiten könnte ein Regent daraus erfahren, wenn er rechnen kann, und richtig rechnen will. Man denke z. B. an Friedrich den Zweyten und seine Staaten.

Rechenpfennige, Zahlpfennige, fr. *Jettons* sind geprägte Stücke, den Münzen ähnlich, aber nicht von gutem Gehalt, welche zum Rechnen, so wie es die französischen Kaufleute mit Geschwindigkeit damit thun können, oder auch zum Spielen als Marquen gebraucht werden. Weil die Rechenpfennigschlager solches Münzzeug führen, wie zur gültigen Scheidmünze gehört, so werden sie eidlich und bey hoher Strafe verpflichtet, keine Münzen zu machen, noch andern darzu Vorschub zu thun. Aber warum befiehlt man ihnen nicht lieber auch, ein solches Gepräge zu machen, welches sich von ordentlichen Münzen merklich genug unterscheidet? denn meistens zeigt sich auf einer Seite das Bildnis eines Potentaten, auf der andern ein Wappen, eine historische Figur oder Sinnbild. Die Größe kommt mit $\frac{1}{2}$ Thaler, mit halben ditto oder auch mit Sechspfennigstücken überein und die Materie ist Kupfer oder Meßing, welches letztere zuweilen weiß gesotten oder übersilbert ist. Silberne oder goldene Rechenpfennige, welche bisweilen hohe Personen schlagen lassen, sind eine Ausnahme. In Nürnberg legen die Rechenpfennigschlager mit den Flitterschlägern, und haben nebst ihnen ein gesperrtes Handwerk. Die Lauerischs Fabrik hat deren schon viele Tausende auf die Messen zu Frankfurt und Leipzig geliefert. Sie werden in Paketen zu 100 und 1000 verkauft.

Rechnung ist eine klare und umständliche Rechenschaft über das dem Rechnungsführer zur Verwaltung anvertraute Vermögen oder Einkommen. Da es sehr vielerley Arten von Einkünften und

Vermögen giebt, worüber Rechnung abgelegt werden muß, so folgt hieraus, daß es nothwendig sehr vielerley Arten von Rechnungen geben müsse. Der Raum verstattet es nicht, eine vollständige Anweisung zur Abfassung nur einer einzigen Art Rechnung und also noch weniger von mehreren derselben zu geben, und wir müssen uns daher begnügen, hier nur die Hauptgrundsätze der gewöhnlichsten Kameralrechnungen zu berühren. Von kaufmännischen Rechnungen ist der Artickel Buchhaltung mit seinen verwandten Artickeln nachzusehen.

Die Haupttheile jeder Rechnung sind die Einnahme, die Ausgabe, der Abschluß und die Liquidation. In die Einnahme gehört nicht nur dasjenige, was der Verwalter wirklich eingenommen hat, sondern auch das, was er hätte einnehmen sollen. Was er davon nicht einbringen konnte, wird entweder in die Ausgabe oder in die Liquidation gesetzt. In die Ausgabe kommt nämlich davon, was auf immer uneinbringlich ist. Dazu wird aber erfordert, daß der Rechner vorher die Uneinbringlichkeit seinem Herrn oder dem vorgesetzten Kollegium berichtlich erläutere, und desselben schriftliche Erlaubniß zur Abgangsverrechnung erhalte, welche sodann zu seiner Legitimation der Rechnung beygelegt werden muß. Alle Einnahmen und Ausgaben, welche nicht von einerley Art sind, müssen in besondere Titel oder Rubricken eingetheilt werden, welches sowohl die Uebersicht bey der Revision, als auch die Verfertigung der Etats und Anschläge erleichtert. Jeder Titel erhält seine besondere Summe. Diese Summen werden am Ende der Rechnung in den sogenannten summarischen Renner zusammen getragen und über selbige die Summen aller Einnahmen und Ausgaben gezogen. Die Einnahmen sind entweder fortlaufend und alle Jahre sicher, wie

der kommend, oder zufällig, deren Ertrag sehr ungewiß ist, wenn auch schon selten ein Jahr vergehet, in welchem sie nicht vorkommen. Jene verifiziren sich aus den Grundbeschreibungen, Steuer- Saal- und Lagerbüchern, diese aber aus den Protokollen, angeordneten Kontrolregistern und Anweisungsdekreten der Kammer, welche also der Rechnung beygelegt werden müssen. Bey allen Ausgaben muß der Rechner nicht nur die wirklich geschehene Zahlung, sondern auch noch weiter beweisen, daß er die Zahlung aus der Kasse zu leisten schuldig oder befugt war. In Ansehung des leztern Beweises sind die Ausgaben entweder auf immer angewiesen, als z. B. Besoldungen u. d. g. welche also aus der vorhergehenden justifizirten Rechnung erhellen, oder sie müssen durch Ratifikationsdekrete der Kammer erst angewiesen, und mithin diese Anweisungsdekrete neben den Quittungen der Empfänger dargelegt werden. Doch ist den Administratoren meistens verstattet, kleine nothwendige Ausgaben, welche eine vorgeschriebene Summe nicht übersteigen, nach eigenem Ermessen zu bestreiten, und bey diesen haben sie, neben Beylegung der Quittungen nur noch zu erläutern, daß diese Ausgaben nicht unnützlich, sondern räthlich und nothwendig waren. Nichts darf in die Ausgabe kommen, was nicht in der Einnahme begriffen ist. Der Rechner darf also diejenigen Ausgaben, welche er von den Einnahmen des folgenden Jahrs bestritten hat, nicht in die Ausgabe des vorhergehenden Jahrs bringen, weil er dadurch den wahren Ertrag des Rechnungsjahrs und seinen Kassenbestand entstellen würde. Ferner darf keine Post in Abgang geschrieben werden, welche nicht entweder ausdrücklich oder unter dem übertragenen Rest der vorhergehenden Rechnung in der Einnahme begriffen ist. Was

Rech-

Rechner an eine höhere Kasse baar liefert, bringt er unter der dazu vorgeschriebenen Rubrick in Ausgab und legt die darüber erhaltene Quittungen bey.

Der Abschluß bestehet in dem Uebertrag der ganzen Einnahmssumme, unter welche die ganze Ausgabssumme gesetzt, davon abgezogen und der verbleibende Rest darunter geschrieben wird. Da eigentlich alles, was nicht zu den Ausgaben erforderlich war, an die höhere Kasse abgeliefert werden, und mithin kein Rest verbleiben sollte, so muß nunmehro der Rest durch eine nähere Demonstration der Ursachen, welche ihn veranlassen, legitimirt werden.

Es folgt also der Restverweiß oder die Liquidation. Der ganze Rest bestehet entweder aus ausständigen Restanten, oder aus Liquidationsposten oder aus baarem Gelde. In Ansehung der Restanten ist eine spezifike Anzeige aller einzelnen Reste, und bey jedem derselben die deutliche Erläuterung beyzufügen, warum er nicht eingebracht werden konnte. Unter den Liquidationsposten verstehet man solche Posten, welche eigentlich in die Ausgabe gehören, sich aber zur Zeit des Rechnungsschlusses noch nicht dazu qualifiziren. Z. B. es prästirt der Rechner eine ihm obliegende Zahlung nicht ganz, sondern macht daran Abschlagszahlungen, so liquidirt er mit selbigen so lange, bis er die volle Zahlung geleistet und sich dadurch die zu seiner Rechnungslegitimation nöthige Beylagen vollständig verschaft hat. Was nun die Restanten und Liquidationsposten an dem Reste nicht ganz ausweisen, das muß baar in der Kasse vorhanden seyn, und auch als baarer Kassenbestand angegeben, zugleich aber angezeigt werden, was den Rechnungsführer veranlaßt hat, diese Summe in seiner Hand zu behalten, und nicht an die Behörde abzuliefern. Der ganze Rest

muß in der folgenden Rechnung in Einnahm übertragen und daselbst weiter ausgewiesen werden.

Da die Einrichtung der Rechnungen viel Willkührliches hat, es aber gleichwohl gar sehr darauf ankommt, daß sie gleichförmig, deutlich und zuverläßig eingerichtet werden: so ist es nöthig, jedem Rechnungsbeamten nicht nur eine deutliche und vollständige Instruktion, sondern auch ein Formular zu ertheilen, nach welchem er sich dabey benehmen muß.

Der Grund aller Rechnungen ist das Diarium, Journal oder Tagebuch, in welches alle Einnahmen, wie sie vorkommen, sogleich nach chronologischer Ordnung untereinander geschrieben werden. Es wird in zwoen Kolumnen geführt, wovon die eine die Einnahmen und die andere die Ausgaben enthält. Auf jeder Seite wird die Summe derselben oder das Latus gezogen, welches den Kassenzustand sogleich zu erkennen giebt. Wenigstens alle Wochen einmal müssen die vorgekommenen Einnahmen und Ausgaben von diesem in das Manual übertragen werden. Dieses dient dazu, um die Einnahmen und Ausgaben unter ihre gehörige Rubricken zu bringen. Das Manual hat alle Titel oder Rubricken, wie die Hauptrechnung selbsten. Weil man aber im voraus nicht zuverläßig genug wissen kann, wie viel Raum jede Rubrick erfodert, so ist es am bequemsten, das Manuel nicht binden zu lassen, sondern in einzelnen nach der Ordnung der Titel zusammen gelegten Bogen zu führen. Endlich wird aus diesem Manual die Hauptrechnung gefertigt, in welcher die einzelnen Posten jeder Rubrick in ihre nähere Verbindung gesetzt, ausführlicher erläutert und die Rechnungsbeylagen gehörig allegirt und numerirt werden.

Um in der Perception der Einnahmen nichts zu übersehen, sind noch besondere Bezugsregister nö-

ehig. In diesen erhält jeder Debent eine eigene Blattseite, auf welcher zur rechten Hand seine Schuldigkeit und zur linken seine geleistete Zahlung bemerkt wird. Zur Bequemlichkeit im Nachschlagen, werden sowohl die Namen der Debenten als die Namen ihrer Wohnorte nach alphabetischer Ordnung aufgeführt. Und wenn endlich bey einer Kasse viele ständige Ausgaben vorfallen, so ist auch noch ein Abrechnungsbuch nöthig. Dieses hat die nämliche Einrichtung, wie das Bezugsregister, nur zeigt die eine Kolumne, was der Empfänger aus der Kasse zu fodern und die andere, was er daraus bereits erhalten hat.

Die vorzüglichsten Schriften vom Rechnungswesen sind: Heinrich Arnold Lange ausführliche Abhandlung vom Rechnungswesen und den dahin einschlagenden Rechten. Bayreuth 1776. 4to. Philipp Engel Klipsteins Grundsätze der Wissenschaft, Rechnungen vollkommen einzurichten. Leipzig bey Weygand 1778. 8. J. Chr. Rebmann vom Rechnungswesen, 2 Theile, 4. Erl. 789. 90.

Rechnung für allerhand, *Conto per diversi*, ist eine von den kaufmännischen Hülfs- und Nebenrechnungen, und eigentlich diejenige, auf welche die Personen, Sachen und Handlungen in Debet und Credit, nach der Sachen Beschaffenheit getragen werden, welchen man, weil die Post entweder nicht von Importanz ist, oder doch bald abgethan, richtig gemacht und bezahlt werden soll, keine eigene Rechnung im Hauptbuche geben will.

Rechnungsabhör heißt die Abnahm und Untersuchung der Rechnungen. Wenn eine Rechnung an die Kammer eingeliefert worden ist, so wird sie vordersamst von dem Revisor revidirt, das ist: nicht nur in Ansehung des Kalkuls untersucht, sondern

auch mit allen andern Rechnungen, Steuer-Saalbüchern, Protokollen und Beschreibungen, worauf sie Bezug hat, so wie mit den Rechnungsbeylagen genau verglichen. Alle anscheinende Mängel und Unrichtigkeiten werden in ein Protokoll, welches man die Revisionsausstellungen, Monita und Rezeßpunkten nennt, niedergeschrieben und dem Rechner zur Verantwortung hinausgegeben. Wenn dieser seine Verantwortung und Erläuterung eingeliefert hat, vergleicht man diese wiederum mit den Ausstellungen und der Rechnung, und untersucht, was er hinlänglich erläutert hat, ihm zu gut gehet oder zur Last bleibt, und was er noch besser erläutern muß. Ist auch dieses von ihm geschehen, so wird der Abschluß gemacht, das ist, man ziehet daraus eine Rechnung, was der Rechner zu ersetzen hat, und was ihm hingegen zu vergüten ist, weil der Fall nicht selten ist, daß der Rechner Fehler zu seinem eigenen Schaden begehet, welche der Revisor eben sowohl anzeigen muß, als die entgegengesetzten. Diesen Abschluß muß der Rechner als richtig anerkennen, oder wenn er dadurch beschwert zu seyn glaubt, seine Nothdurft dagegen vorstellen, woraus denn bisweilen, wenn er die Kammer von seiner Meinung nicht überzeugen kann, ein rechtliches Verfahren entsteht. Hat er hingegen den Abschluß anerkannt, so wird nach selbigem der wechselseitige Ersatz geleistet, und hierauf das Absolutorium ertheilt, s. Rechnungsabsolutorium.

Das Verfahren bey dem Revisionsabschluß ist sehr verschieden. An manchen Orten werden alle einzelne Unrichtigkeiten in der Rechnung selbsten verbessert, und der Kalkulus derselben durchgehends abgeändert. Diese Methode wäre allerdings die zweckmäßigste, wenn sie nicht so ausserordentliche Unbequemlichkeiten hätte. Denn wenn man auch auf

das

das Mühesame derselben keine Rücksicht nehmen will, so werden doch die Rechnungen dadurch sehr voll geschrieben und durch Zahlenabänderungen uns deutlich gemacht, daß man sie kaum mehr lesen kann, und öfter gebricht es am gehörigen Orte schlechterdings an Raum zu den nöthigen Erläuterungen. Auch laufen bey der Abänderung des Kalkuls nicht selten neue Rechnungsfehler mit unter, die die Verwirrung auf den höchsten Grad bringen. An andern Orten legt man bey dem Revisionsabschluß denjenigen Abschluß zum Grunde, welcher der Rechnung selbsten einverleibt ist, fügt der Einnahmssumme noch alles dasjenige bey, was der Rechner zu ersetzen hat, so wie im Gegentheil der Ausgabssumme, was ihm zu ersetzen ist, oder zu gut gehet, ziehet diese verbesserte Einnahms- und Ausgabssummen voneinander ab, und läßt den Rest entweder in die folgende Rechnung übertragen oder baar einsenden. Dadurch entstehet entweder eine Disharmonie zwischen der vorhergehenden Rechnung und dem Einnahmstitel vom Rest in der nachfolgenden Rechnung, oder die bey der Revision aufgefundenen Einnahmsposten werden der Rechnung, wohin sie doch gehören, auf immer entrissen, und dadurch wird eine daraus zu formirende Ertragsberechnung unzuverläßig. Am sichersten und bequemsten ist es also, wenn man an der Rechnung selbsten gar nichts ändert, und in dem Revisionsabschluß blos zusammen rechnet, was der Rechner zu ersetzen hat, und was ihm hingegen zu gut gehet, in der folgenden Rechnung jenes in der Einnahme und dieses in der Ausgabe nachtragen und den Revisionsabschluß derselben beylegen läßt. Man führt zu diesem Ende, sowohl in der Einnahme als in der Ausgabe die Rubrick an Rechnungs*errat*is ein, unter welcher jede nachzutragende Post, zur künf-

eigen Information ordentlich erläutert werden kann. Fällt dem Rechnungsführer eine beträchtliche Summe zur Last, welche man ihm nicht auf künftige Berechnung anvertrauen will, so kann man ihn demungeachtet zur baaren Einsendung an die Hauptkasse anhalten. Man erlaubt ihm dagegen, diese Summe in der folgenden Rechnung, unter Beylegung der darüber erhaltenen Quittung, gleich andern Lieferungen in Ausgab zu bringen, und die Verrechnung der Rechnungsfehler, nach dem Revisionsabschlusse, bleibt demungeachtet unverändert.

Rechnungsabschluß, s. vor. Artickel.

Rechnungsabsolutorium, Quittung ist eine Urkunde, worinnen der Herr des Rechnungsführers oder ein dazu bevollmächtigtes Kollegium beurkundet, daß der Beamte über das verwaltete Vermögen oder Einkommen richtige Rechnung abgelegt, und solche bey der Revision gehörig vertreten habe. Dieses Absolutorium schützt ihn und seine Erben gegen alle weitere Untersuchung und Verantwortung, es wäre denn, daß ein offenbarer Betrug oder Irrthum erwiesen werden könnte, als in welchem Fall innerhalb 30 Jahren, des Absolutoriums ungeachtet, darauf noch geklagt und eine weitere Untersuchung veranlaßt werden kann. Gründet sich aber der Rechnungsfehler auf einen andern Irrthum oder Verfälschung, so muß innerhalb 20 Jahren gegen den Rechnungsführer und innerhalb 10 Jahren gegen dessen Erben die Klage erhoben werden. Doch ist hierbey die äusserste Behutsamkeit und der überzeugendste Beweiß nöthig, weil eine Sache, die zur Zeit der Rechnungsablage vollkommen klar war, durch die Länge der Zeit und Veränderung der Umstände, höchst zweifelhaft und dunkel werden kan, und weil einem Rechnungsführer die

Verantwortung, auch in seiner gerechten Sache, immer schwerer wird, je später man sie von ihm fordert. An manchen Orten ist aber auch der gute Gebrauch, daß der Rechner in dem Absolutorium von aller weitern Untersuchung, sie geschehe wegen eines *Doli* oder *Erroris calculi*, frey gesprochen und dadurch gegen alle weitere Anfechtungen sicher gestellt wird.

Rechnungsbeylagen oder **Rechnungsverifikationen** heißen alle diejenige Dokumenten und Urkunden, womit ein Rechnungsführer die Richtigkeit seiner Rechnung beweisen muß. Sie werden in die nämliche Ordnung gelegt, in welcher sie in der Rechnung selbsten allegirt sind, oben am Rande mit Nummern bezeichnet und von dem Buchbinder eingebunden.

Rechnungsbücher oder **Raitungsbücher** heißen überhaupt alle Bücher, die von Kauf- und Handwerksleuten über geleistete Lieferungen und empfangene Zahlungen geführt werden. Sie machen wider den, der sie geschrieben hat, einen vollen und für ihn nur einen halben Beweiß, der aber durch den Erfüllungseid gültig gemacht werden kann, wenn derjenige, welcher das Buch führt, ein unbescholtener Mann ist, und wenn sein Buch keine Spuren von Unrichtigkeit an sich hat. Insbesondere aber nennen die Kaufleute ihr Hauptbuch das Rechnungsbuch, s. Hauptbuch.

Rechnungskammer, s. Rechenkammer.

Rechnungskopeybuch ist ein Hilfsbuch der Kaufleute, wenn sie bey einer weitläuftigen Handlung ihre Rechnungen, wie solche abzugeben oder zu übersenden sind, formiren, sonderlich die Courantrechnungen.

Rechnungsliquidation heißt derjenige Theil der Rechnung, in welcher der Rest ausgewiesen wird,

S. Rechnung. Man verstehet aber auch darunter das Untersuchungsgeschäfte, ob die in einer Rechnung spezifizirten Ausstände liquid sind, und wie sie eingebracht werden können. Der dazu ernannte Kommissar läßt alle in dem Restverweis namhaft gemachte Schuldner vorladen, befragt sie, ob sie den Rest schuldig sind, und wie sie ihn abzahlen wollen oder können, hört bey vorwaltenden Anständen den Rechner dagegen, läßt durch den Aktuar ihre beederseitigen Aeusserungen in ein Protokoll niederschreiben und legt dieses, mit seinem Gutachten, demjenigen Kollegium zur Entscheidung vor, welches ihm das Geschäfte übertragen hat.

Rechnungsrevision, s. Rechnungsabhör.

Rechnungsstil, s. Kameralrechnungsstil.

Rechnungswesen. Das Rechnungswesen ist eines der vornehmsten und wichtigsten Geschäfte des Kameralwesens. Es ist nicht genug, daß die Kammer das bereiteste Vermögen des Staats wirthschaftlich erhebt und aufbringt, neues bereitestes Vermögen zu gründen und die Einkünfte des Staats zu vermehren sucht; es ist nicht genug, daß sie diese Einkünfte auch zum Besten des Staats und des Regenten anzuwenden sucht; sondern sie muß auch zum Beweiß, daß sie diese Pflichten getreu erfüllt habe, die eingenommenen und verwendeten Gefälle ordentlich verrechnen. Ohne eine solche Berechnung würde sie niemal im Stande seyn, einen ordentlichen Etat zu formiren, um nach Maasgab desselben zu wirthschaften, sie würde in beständiger Ungewißheit stehen, in allen ihren Anstalten mit unsichern Schritten zu Werk gehen, und das ganze Kameralwesen müßte in gar kurzer Zeit in die größte Unordnung gerathen.

Es bestehet aber das Kameralrechnungswesen nicht nur in Formirung der Rechnungen selbsten, sons-

sondern auch in der Revision und Justifikation der abgelegten Rechnungen. Jenes ist das Geschäfte der Rechnungsbeamten und des Rentmeisters, und dieses die Obliegenheit des ganzen Kammerkollegiums.

Es kommen aber bey Kammern sehr vielerley Arten von Rechnungen vor, als Kontributions- Aeeise- Zoll- Lizent- Amts- Forst- Fischerey- Bergwerks- Hütten- und Hammer- Post- Salz- Münz- Bau- Hofstaats- Küchen- Keller- Marstalls- Oekonomie- und noch mancherley andere Rechnungen, welche sich am Ende alle in der Kammer- oder Rentheyund in der Landschaftsrechnung konzentriren.

Bey der Einrichtung des Rechnungswesens hat die Kammer darauf zu sehen, daß nicht nur der Staat gegen die Unterschleife der Rechnungsführer hinlänglich gesichert, sondern daß auch diese, bey getreuer Verwaltung ihrer Aemter, aller Chikanen und mehrmaliger Untersuchungen überhoben bleiben können. Rechnungen, die nicht den möglichsten Grad der Sicherheit geben, reizen den oft lange ehrlich gebliebenen Mann ein Betrüger zu werden, besonders wenn er bey unerkanntem und unbelohntem Diensteifer, schlecht besoldet ist, und mit peinlichen Nahrungssorgen zu kämpfen hat. Bey schlechten Rechnungen verfolgt den Eigenthümer und Rechner ein ewiges Mißtrauen, wodurch oft ein ganzer Staat in Zerrüttung kommen kann. Der Nutzen vollkommener Rechnungen äussert sich dagegen auf gedoppelte Art: jeder bekommt, was ihm gehört, und jeder Verwalter wird in den Stand gesetzt, seine Verwaltung auf einen höhern Grad von Vollkommenheit zu bringen. Je vollkommener die Rechnungseinrichtung des Staats ist, um so vollkommener werden alle Handlungen der Regenten und seiner Minister in Ansehung der Finanzen seyn können.

Eine

Eine Rechnung bestehet in einer Verantwortung über das zur getreuen Verwaltung gegebene Vermögen. Diese Verantwortung muß sich also über alles erstrecken, was dem Verwalter anvertrauet worden ist. Nichts Nothwendiges darf daher in der Rechnung ausgelassen werden, wo hingegen alles Ueberflüßige sorgfältig vermieden werden muß, damit die Rechnung nicht weitläuftiger und unübersehbarer gemacht werden möge. Sicherheit und Uebersicht sind die eigentlichen Zwecke aller Rechnungen; je vollkommener diese erreicht werden, um so vollkommener ist also auch die Rechnung. Die Mittel zur Zuverläßigkeit sind: 1) pünktliche erste Aufschreibung aller bey dem Rechnungswesen vorfallenden Geschäfte; 2) zuverläßige Zeugnisse, daß alles, was der Rechner aufgeschrieben hat, auch wahr seye; 3) wohleingerichtete Instruktionen, welche genau vorschreiben, wie alles dieses besorgt werden solle; 4) gute Verwahrung der Hauptkassen, welche niemals einem alleine anvertrauet, sondern allezeit unter doppeltem Verschluß gegeben werden sollten; und 5) schleunige Untersuchungen, wenn Zweifel entstehen, auch richtige Abnahm und Revision der Rechnungen auf den vorgeschriebenen Termin. Ordnung und Deutlichkeit, zweckmäßig abgefaßte und in hinlänglicher Anzahl eingeführte Rubricken, und sorgfältige Klaßifikation der Einnahmen und Ausgaben nach denselben befördern die leichte und vollständige Uebersicht des Ganzen.

Die Beschreibung des Staatsvermögens ist die Grundlage des ganzen Rechnungswesens. Das Staatsvermögen hat seinen Ursprung aus dem allgemeinen Landesvermögen, und aus ersterm entstehet wiederum das Kameralvermögen, weil dieses nicht allezeit mit dem eigentlichen Staatsvermögen einerley ist. Die vornehmsten Theile des Staats-

ver-

vermögens gründen sich auf die Anzahl und Beschaffenheit der Unterthanen, auf derselben Gewerbe und liegende Gründe. Hieher gehören Saal- Lager- und Flurbücher, Amtsbeschreibungen u. d. g. Ferner sind die Ausgaben so viel möglich voraus zu bestimmen und nicht der Willkühr der Verwalter zu überlassen. Man vergleiche hiemit die vorausgeschickten Artickel, Rechnung, Rechnungsabhör, Rechnungsabsolutorium, Beylagen, Rechnungsliquidation und Kameralrechnungsstil.

Rechtfuchs, s. Fuchs.

Rechtswohlthat, *Beneficium iuris* ist eine besondere Vergünstigung, welche die Gesetzgeber und Rechtslehrer manchen Personen in gewissen Sachen zu ihrem Vortheil gestatten. Daher gehören insonderheit bey der Handlung *Beneficium appellationis, cessionis bonorum, competentiae divisionis, excussionis, inducіarum vel litterarum moratoriarum, restitutionis in integrum, salvi conductus* u. s. w.

Recief heißt in Amsterdam das Recepisse, so der Steuermann eines Schiffes den Cargadors oder Schiffsmäcklern über die Waaren giebt, die er an Boord empfängt.

Reckholderbeer ist so viel als Wachholderbeer.

Reckling, s. Raf.

Recognition, Agnition, *Recognitio, Agnitio* ist eine gerichtliche Handlung, da eine Urkunde dem, den sie anbetrift, vorgelegt wird, damit er sie anerkenne oder seine Einwendung dagegen vortrage. In Wechselgeschäften heißt sich z. B. für die *per* Rechnung einem andern gethane Remessa recognosciren lassen, so viel, als sich Nachricht geben oder ihn bekennen lassen, daß er solche empfangen habe.

Recours, s. Regreß.

Recourswechsel, s. Rückwechsel.

Redel heißt auf Puch- und andern großen Hammerwerken ein Baum, der ungefähr 6 Ellen lang und vorne einer Ellen stark ist, welcher über dem Pucher und Puchhelm durch ein Loch, das in der Redelsäule (welche in die Erde gegraben, 5 Ellen lang und 5 Viertel stark ist,) befindlich ist, geschoben und in der Dramsäule eingelegt und bevestigt wird, wider welchen der Pucher, wenn er von den Radewellen beweget wird, mit der Haube über sich an- und desto stärker auf die Puchschaale prallet.

Reduciren heißt bey dem Münzwesen, die Gelder nach ihrem Gehalt auf den rechten Werth setzen. Bey Kaufleuten, fremde Maase, Gewichte, Münzsorten gegen ihre eigene berechnen und übertragen.

Ree, Rei, Rai ist eine kleine Kupfermünze in Portugal, darinnen auch Rechnung gehalten wird, die ungefähr mit einem Heller verglichen werden kann, 400 Rees machen eine Crusade, 750 eine Pistole aus. Man hat auch Stücke von 20 Rees, welche Vintin heißen, und eine Silbermünze von 100 Rees, die den Namen Teston führt.

Reebinden, s. Waldrebe.

Reeller Wechsel, s. traßirter Wechsel.

Reen, s. Rain.

Reeper, Reepschläger, s. Seiler.

Rees, s. Ree.

Refache, Refactia, fr. *Refaction* ist bey den Kaufleuten der Ersatz wegen eines Mangels an einer Waare oder zu viel bezahlten Geldes. Es kann dieser Fall desto leichter vorkommen, da viele Waaren in Fässern, Säcken und Kisten gekauft werden, ohne sie zu besichtigen, da sich denn bey der Eröfnung zuweilen ein Mangel entdeckt, oder da manche durch Näsſe ein schwerer Gewicht erlangen, als sie natürlicher Weise haben sollten.

Refe, ein Längenmaas auf der Insel Madegascar, welches zwey Spannen beträgt.

Reff, ein hölzernes Gestell leicht und von mittelmäßiger Größe, welches darzu dient, daß man etwas darauf packen und vermittelst der Bänder, welche um die Achseln herumgehen, es bequem auf dem Rücken forttragen kann.

Reffeln, s. Riffeln.

Refin, *Refino* ist so viel als Superfein, und wird hauptsächlich von Zeugen und von der Wolle, z. B. der feinsten Gattung der Spanischen, gebraucht, da denn der Ort, wo sie her ist, hinzugesetzt zu werden pflegt, z. B. *Refino Segoviana*, *Villecastina* &c.

Refiniren, s. Raffiniren.

Refleuret ist die zweyte Gattung der spanischen Wolle, welche in Castilien und Arragonien nach der ersten kommt, welche *prima* oder *Refin* heißt. In Rousillon heißt die beste Sorte *Refleuret*.

Regale sind bey den Kaufleuten die Fächer von Holz, darinnen die Waaren ordentlich sortirt werden.

Regalien. Unter diesen begreifen die Staatsrechtslehrer die einzelne Regierungsrechte der Landesherren, deren ganzer Umfang (*Complexus*) die Landeshoheit (*Superioritas territorialis*) ausmacht; allein eine genaue Definition und die Angabe karakteristischer Kennzeichen der Regalien sucht man bey ihnen vergeblich, so wie sie auch in der Angabe der Regalien und ihrer Klaßifikation nicht einer Meinung sind. Nach obigem Begrif von Regalien kontrastirt es, daß einzelne Regalien auch von mittelbaren Ständen und Privatpersonen besessen werden können, da doch die Landesholheit schlechterdings die Unmittelbarkeit voraussetzt; daß die Landeshoheit nur vom Kaiser und Reich, ein Regal aber von den Reichsständen ertheilt werden kann; und daß die Landeshoheit ein eigenes Territorium vor-

aus-

aussetzt; wo hingegen man Regalien auch in einem fremden Territorium *per modum servitutis iuris publici*, besitzen kann. Auch leidet die Benutzung der Regalien mancherley Einschränkungen durch die Reichsgesetze, Landesverträge und das Herkommen. Indessen streitet für den Landesherrn die Vermuthung, daß er in seinem Lande alle Regalien habe, insoferne nicht die Ausnahme bewiesen werden kann. Bekannt aber ist es übrigens, daß die Stände des deutschen Reichs die Regalien großen Theils früher als die Landeshoheit erworben haben.

Justi und nach ihm die meisten Kameralisten geben von den Regalien folgende Definition: sie seyen diejenigen Rechte, welche den Fürsten und Ständen des Reichs über die zum Privateigenthum nicht schicklichen oder demselben durch die Reichsgesetze, Landesverträge oder durch das Herkommen entzogenen, dennoch aber zu dem allgemeinen Vermögen des Staats gehörigen Dinge und Güter zu dem Ende zustehen, damit dieselben durch zweckmäsige Anstalten zu dem gemeinschaftlichen Besten genutzt werden, wobey jedoch die davon abfallenden Einkünfte nicht Haupt- sondern nur Nebenabsicht, welche jener nicht im Wege stehen dürfe, seyen.

Regale heißt eigentlich ein königliches Hoheitsrecht, und die Geschichte beweißt es, daß die deutschen Kaiser und Könige die meisten Regalien noch als ein Reservat besasen, als die Fürsten und Grafen ihre Länder schon meistens erblich an sich gebracht hatten, daß diese die meisten Regalien nachher einzeln von den Kaisern erwarben; daß noch die meisten Reichsstände viele Regalien von Kaiser und Reich zu Lehen tragen; und daß endlich der Begrif von Regalien, der immer noch schwankend genug ist, von Zeit zu Zeit erweitert wurde, so daß heut zu Tag vieles zu den Regalien gerechnet

wird,

wird, was man in vorigen Zeiten nicht dafür hielt.

Den Kameralisten interessiren indessen nur die sogenannten nutzbaren Regalien, welche Einkünfte abwerfen, nämlich das Steuerregal; das Recht, Lizent, Accise und Nachsteuern zu erheben; das Münz: Zoll: Post: Bergwerks: Salz: Forst: und Jagdregal; das Recht des Judenschutzes; das Recht, Novalzehenden zu erheben; die *Iura fisci*, oder das Recht, erblose oder sonsten erledigte, und durch Verbrechen verwirkte Güter einzuziehen, wohin das Hagestolzenrecht, Wildfangsrecht, Albinagiat u. d. g. gehören; ingleichem das Recht über die Landstrassen und Flüsse, wovon das Geleitsregal, der Brücken und Weggeldsbezug, die Fischerey, das Strandrecht, die Zueignung der durch Anschwemmung entstehenden neuen Grundstücke, die Perlen- und Agtsteinfischerey, Goldwäsche und mehrere dergleichen Nutzungen abhängen; und das Recht, sich gefundene Schätze zuzueignen, welches einige für ein fiskalisches Recht halten, andere aber zu dem Bergwerksregal ziehen. Das Strafrecht wirft zwar auch beträchtliche Einkünfte ab; allein der Kameralist hat dabey keinen Einfluß, sondern kann nur erheben, was die Justizverwaltung dem Verbrecher zuerkennt.

Die Einkünfte, welche die Regalien abwerfen, sind zwar das hauptsächlichste Augenmerk des Kameralisten, und er muß auch auf derselben Vermehrung Bedacht nehmen; allein er hat sich dabey sorgfältig zu hüten, daß er nicht durch eine unschickliche Vermehrung derselben dem Lande und der fürstlichen Kammer selbsten schade. Manche Regalien, z. B. die Zölle, die Einkünfte aus dem Münzregal u. d. g. dürfen an sich schon nicht erhöhet werden; und wenn man die Preise des Holzes, des Salzes 2c.

unmäßig erhöhen wollte, so würde man dadurch die Gewerbe zu sehr belästigen, und durch derselben Zugrunderichtung auf der andern Seite an Einkünften weit mehr verliehren, als die erwählte Plusmacherey auf der einen Seite einbringt. Wer die Abgaben von den Bergwerken zu sehr erhöhet, wird dadurch veranlassen, daß die meisten ungebauet liegen bleiben. Wenn man hingegen durch zweckmäßige Anstalten den Gewerben aufhilft, so vermehrt sich der Ertrag der Zölle, der Steuern, Nachsteuern, Weg- und Brückengelder, des Salzregals, der Novalzehenden, des Geleitsregals u. d. g. von selbsten. Man kann aber auch die Einkünfte aus den Regalien auf eine sehr löbliche und unschädliche Art vermehren, wenn man neue Seehäfen, Kanäle, Flößanstalten, Salzwerke, Bergwerke u. s. w. anlegt, oder bey den schon vorhandenen die innere Wirthschaft und Perception verbessert.

Hingegen ist auch nichts landverderblicher als der Misbrauch der Regalien zu Gelderpressungen. Zur Warnung angehender Kameralisten wollen wir nur einige Arten desselben anführen. Der Misbrauch des Jagdregals ist zu auffallend, um hier einer Erörterung zu bedürfen, auch hat er seinen Grund nicht in unrichtigen Grundsätzen der Kameralisten. Schändlich ist der Misbrauch des Münzregals zu Ausprägung geringhaltiger Münzen, dem aber zum Glücke Deutschlandes noch am thätigsten gesteuert wird. Hingegen versündigen sich die Kameralisten häufig genug durch Ertheilung von Konzessionen, die doch im Grunde nichts anderes als Monopolien sind, und durch an sich Ziehung bürgerlicher Nahrungen und Gewerbe, als des Bierbrauens, Brandweinbrennens, Getraid- und Tabackhandels, Salzhandels u. d. g. Wovon in Bergius Polizey- und Kameralmagazin B. 7. S. 260. ausführlicher gehandelt wird.

Regalpapier, s. Papier.

Regen, *Pluvia*, fr. *Pluye*. So nennt man die Tropfen, in welchen sich die Wolken ausleeren, wenn die wässerigen Dünste, welche aus der Erde und dem Wasser nebst den damit verbundenen öligen und salzigen Theilen aufgestiegen sind, von der Luft nicht länger getragen werden können, und also anfangen zu fallen und zusammen zu fliesen. Es erfolgt dieses, wenn die Luft leichter wird, und in diesem Fall zeigt der Barometer den kommenden Regen an. Aber auch andere Ursachen können diese Wirkung hervorbringen, und dann ist der Barometer unschuldig, wenn er nicht auf Regen gewiesen hat, z. E. wenn die Menge der Dünste zu groß wird, oder in der obern Luft ein warmer Wind die gefrohrnen Dünste aufthauet und zum Zusammenfliesen bringt u. s. w. Wenn der Regen in großen Tropfen und schnell fällt, so nennt man es einen **Platzregen**, dergleichen im Sommer sich zuweilen zu ereignen pflegt; und fällt eine wässerige Wolke fast auf einmal herunter, so heißt es ein **Wolkenbruch**. Im Winter steigen die Dünste nicht so hoch als im Sommer, wie sehr leicht aus dem Mangel der Wärme zu begreifen ist. Die Regentropfen fallen daher nicht so hoch herab, daß ihrer viele zusammenfliesen könnten, d. i. es giebt da nicht Platzregen und Wolkenbrüche, wie im Sommer, aber desto häufiger Nebel, weil die Dämpfe nahe an der Erde bleiben, und wenn sie wie Staub niederfallen, so nennt man es einen **Staubregen**, d. i. was sonst in der obern Luft geschah, geschieht nun in mehrerer Tiefe, und die Tropfen werden also nicht so groß, besonders da auch die durch Kälte verdickte Luft sie nicht so schnell fallen läßt. Im Frühling und Herbst giebt es viele und mäßige Regen, weil viel Dünste aufsteigen, sich aber in der Luft, da

Wärme und Kälte durch einander gehen, nicht lange halten können. In großer Sommerhitze regnet es hingegen wenig, weil die Dünste zwar in Menge sich in die Höhe ziehen, aber auch leicht in der Luft zerstreuet werden. Noch eine Art von Regen darf ich wohl in unserm unglaubigen Zeitalter nicht anführen, nämlich die **Wunderregen**, denn wenn es Schwefel regnet, so will man beweisen, daß es der Saamenstaub von Fichten oder andern Gewächsen sey; regnet es Frösche, Kröten, Insekten, so behauptet man, sie seyen auf andere Art herbeygekommen, und wenn man aus Chroniken darthut, daß es schon Fleisch, Fische, Korn u. d. g. geregnet habe, so wird man zum Dank ausgelacht.

Die Regen geben den Pflanzen die vorzüglichste Nahrung, besonders die Gewitterregen, weil sie viele fette Theile denselben zuführen. Alles Begiessen ist daher mit dem Regen in keine Vergleichung zu setzen. Ueberhaupt ist das Regenwasser das weichste und subtilste, daher es zur Verdauung, zum Kochen, zur Auflösung, zum Waschen ꝛc. vorzüglich brauchbar ist. Bey allen diesen Vorzügen hat man sowohl langanhaltende Regen als auch Platzregen nicht gerne. Die einen hindern den Wachsthum, indem sie dem Gewächs die Kräften nehmen und den Grund zur Fäulnis der Wurzeln legen; die andern richten nicht nur oft große Zerstöhrungen, durch Wassergüsse, Wegschwemmung der guten Erde, Zerreißung der Aecker, Herbeyführung des Sandes und der Steine ꝛc. an, sondern machen auch den Boden sehr veste. Dies gilt besonders bey einem frisch gepflügten oder gegrabenen Lande, welches von der Sonne noch nicht genug abgetrocknet ist, da denn, wenn der Saame noch nicht gekeimt hat, kein anderes Mittel gebraucht werden kann, als es mit der Egge zu überfahren.

Sind

Sind die Keime schon vorhanden, so muß man geduldig warten, ob nicht ein nachfolgender Regen das Erdreich wieder erweicht, damit der Saame hervorkommen könne, oder allenfalls noch einmal, wiewohl dünner, säen. Von einem bevorstehenden Regen hat man eine Menge von Anzeigen bemerkt, die auch häufig zutreffen, daher ich einige anführen will, als: wenn morgens falbe oder bleichrothe Wolken am Himmel zu sehen sind, wenn die Sonne bleich aufgeht oder am Tage heiß sticht, wenn der Rauch sich in die Tiefe zieht, oder der Ruß in den Feuermauern sich von selbst ablöset, wenn Gemäuer und Steine in den Häusern schwitzen, das Salz feucht wird, die Saiten an den musikalischen Instrumenten springen, wenn das Rindvieh in die Höhe sieht, Bremen, Mücken u. d. g. sehr stechen, die Fische hoch schwimmen, die Schwalben niedrig fliegen, die Hühner im Sande sich baden, Hunde Gras fressen, die Laubfrösche ungewöhnlich quäcken, die Bienen nicht aus den Stöcken wollen, die Würmer häufiger als sonst aus der Erde kriechen und das Frauenzimmer von den Flöhen mehr als gewöhnlich angefochten wird. Ein Regen, der langsam anfängt und nach und nach zunimmt, dauert gemeiniglich länger als der, welcher geschwinde kommt; wenn es in Wind und Sturm anfängt zu regnen, läßt der Wind meistens bald nach; auf Morgen- und Abendregen folgt gerne heiteres Wetter; weißliche Wassertropfen, die in der Mistlache große lang daurende Blasen hervorbringen, lassen auf einen langen Regen schliesen u. s. w.

Regensburg, eine freye Reichs- und Handelsstadt an der Donau im Bayrischen Kreise, hält Buch und Rechnung in Gulden zu 60 Kreuzer, a 4 pf. courant. Der Reichsthaler wird zu $1\frac{1}{2}$ fl. oder 90

Kreuzer gerechnet. Die kourſirende Münze iſt die Konventionsmünze nach dem 24 fl. Fuß und alle mit derſelbigen ins Verhältniß geſetzte franzöſiſche Münzen, wie unter Augsburg ausführlicher angezeigt wurde. Die Würdigung des Silbers und Goldes und das Silber- und Goldgewicht iſt wie zu Augsburg.

Der Centner Handelsgewicht hat 100 Pf. es ſind aber 19 Pf. zu Regensburg gleich 22 Pf. in Hamburg.

1 Schaff Getraidmaas hat 4 Meeß, 16 Vierlinge oder 32 Metzen, 1 Schaff Haber aber 4 Meeß, 28 Vierlinge oder 56 Metzen. 4 Regensburgiſche Metzen ſind gleich 5 Hamburgiſchen Himten. 1 Pf. Salz hat 8 Schillinge oder 240 Scherben.

Ein großer Eimer Wein hat 32 Viertel, 88 Köpfel oder 176 Seidel. Ein Bergeimer hat 68 Köpfel oder 136 Seidel. Ein geringer Eimer Bier hat 64 Köpfel oder 128 Seidel. 5 Quartier in Hamburg ſind 7 Seidel in Regensburg.

Die Elle iſt 359 franzöſiſche Linien lang, und mithin ſind 52 Regensburgiſche gleich 61 Brabanter Ellen.

Regenwurm, Erdwurm, *Lumbricus terreſtris* iſt ein langer, glatter, braunrother Wurm ohne Füße, der ſich im fetten, feuchten Erdreich aufhält, und nach gefallenem Regen hervorkriecht, daher er ohne Zweifel den Namen hat. Das nämliche geſchieht, wenn man die Erde mit Waſſer begieſet, worinnen Salpeter zerlaſſen oder Hanf gekocht worden iſt. Da er die Feuchtigkeit liebt, ſo begiebt er ſich, wenn es oben trocken iſt, in die tiefe, feuchte Erde, kommt aber wieder hervor, wenn es oben naß wird; da indeſſen das nämliche geſchieht, wenn der obere Boden gelüftet wird, ſo ſcheint es, daß er die trockene Erde hauptſächlich darum meide, weil ſie ihm

zu

zu veste und hart worden ist. Er hat seine natürlichen Feinde unter dem Boden an dem Maulwurf, ober demselben an den Hühnern, welche ihn gerne fressen und davon fett werden. Dies ist auch der Fall mit den Fischen, wenn man Regenwürmer in den Teich schüttet. Da man sie in den Gärten für schädlich hält, so läßt man sich die Mühe nicht verdriesen, sie besonders im angehenden Frühling, ehe sie brüten, bey dem Umgraben des Erdreichs zu sammeln. Dieses letztere kann auch leicht geschehen, wenn man grüne Schalen oder Blätter vom welschen Nußbaum kocht, und mit dem kalt gewordenen Wasser das Beet begieset, da sie augenblicklich hervorkommen. Man braucht sie auch als Fischköder oder zur Arzney.

Regie heißt die Selbstverwaltung der Staatseinkünfte für Rechnung des Staats, im Gegensatz der Finanzverpachtung. Ihr Vorzug vor der Verpachtung erhellet aus den Nachtheilen des Generalpachts, wovon unter dem Wort Pacht die Rede war.

Regierungsform heißt die Einrichtung der Staatsverwaltung nach vestgesetzten Regeln. Jede ordentliche Regierungsform setzt daher Grundgesetze voraus, und die despotische Regierung, da der Wille des Alleinherrschers das einzige Gesetze ist, läßt man billig für keine rechtmäsige Regierungsform gelten. Man hat dreyerley einfache Regierungsformen. Entweder hat der Alleinherrscher, oder der Adel, oder das Volk die höchste Gewalt im Staate. Im ersten Falle heißt die Regierungsform **monarchisch**, im zweeten **aristokratisch** und im letzten **demokratisch**. Weil aber die Erfahrung lehrte, daß jede dieser Regierungsformen ihre eigene grosse Mängel haben, so ist man auf verschiedene gemischte Regierungsformen verfallen, welche aus allen oder einigen derselben mehr oder weniger zusammen

gesetzt sind, und deren Wesen auf der Trennung der gesetzgebenden von der vollziehenden Gewalt beruhet.

Befindet sich die gesetzgebende und vollziehende Gewalt zugleich bey dem Regenten, so ist die Regierungsform monarchisch; ist die gesetzgebende Macht in der Hand des Adels oder gewisser Familien, und die vollziehende Gewalt in der Hand des Regenten, so ist die Regierungsform halb monarchisch und halb aristokratisch; hat der Regent die vollziehende Gewalt und das Volk ist Gesetzgeber, so ist die Regierungsform aus der Monarchie und Demokratie zusammen gesetzt; hat aber der Adel die vollziehende und das Volk die gesetzgebende Macht, so ist die Regierung halb aristokratisch und halb demokratisch u. s. w.

Der Vorzug der monarchischen Regierungsform bestehet in der vorzüglichen Thätigkeit, weil sie unstreitig viel wirksamere und schleunigere Maasnehmungen und Rettungsmittel ergreifen kann als jede andere. Weil aber alles auf der Gewalt des Monarchen beruhet, so hängt auch das Wohl des Staats blos von seinen Eigenschaften ab. Wenn er weise ist, wenn er sein Volk und seine Pflichten liebt, wenn er einen guten und standhaften Willen hat, kurz wenn er Weisheit mit Menschenliebe, Mäßigung und Thätigkeit verbindet, so ist sein Volk glücklich. Allein da die traurige Erfahrung lehret, daß unter den Menschen mehr böse als gute sind: so muß es auch nothwendig mehr schlimme als gute Monarchen geben; und daß es wirklich also seye, bestättigt die Geschichte nur zu sehr. Und bey dieser Unvollkommenheit der Menschen hat eine uneingeschränkte Gewalt eine fürchterliche Gestalt. Wie leicht setzt sich ein Mensch, der von seinen Nebenmen-

menschen nichts zu fürchten hat, über alle Gesetze hinweg?

Man kann der Aristokratie nicht alle gute Eigenschaften absprechen, aber durch ihre Gebrechen werden jene ganz aufgewogen. Ehrgeiz und Eigennutz unterdrücken das Volk, und wenn zum Unglück die höchste Gewalt gar nur in den Händen einiger weniger Familien ist, so wird die Einrichtung fürchterlicher als die monarchische seyn. Diese dauert fort, aber mit dem Tode eines bösen Monarchen ist doch noch Besserung zu hoffen, und der junge Monarch lernt es nicht gleich im ersten Jahre, seine Gewalt mit großem Erfolg zu mißbrauchen. Die Römer übertrugen die höchste Gewalt 10 Männern, welche sie für die weisesten und besten hielten, uneingeschränkt, und gleichwohl verwandelten sich diese gar bald in fürchterliche Tyrannen. Nicht besser gieng es den Athenienſern mit ihren bekannten 30 Tyrannen. Etwas anders verhält es sich mit denjenigen Aristokratien, in welchen der Adel in verschiedene Körper eingetheilt ist, die sich wechselseitig in Schranken erhalten; allein der Vortheil dieser Verfassung wird durch den Mangel eigenthümlicher Thätigkeit fast ganz wieder aufgewogen.

Von der demokratischen Regierungsform läßt sich auch nicht viel Erbauliches sagen, weil sich gar leicht Schurken, denen es nicht an Beredsamkeit fehlt, des Willens des Volks bemächtigen und solches durch den Zauber ihrer Redekunst mißleiten können. Die Geschichte lehrt, wie sehr die Römer und noch mehr die Griechen sich von ihren Rednern in Bewegung setzen ließen, und was für Thorheiten sie bey aufbrausenden Leidenschaften begiengen.

Um die Gebrechen aller dieser Regierungsformen zu heben, ist man auf die gemischten verfallen. Diese haben jedoch den gemeinschaftlichen Fehler,

daß bey der zertheilten Macht jeder Theil seine Gewalt so viel möglich auszudehnen und die Gewalt der andern nach allem Vermögen zu schwächen sucht, woraus denn misliche Folgen entstehen müssen, wenn nicht dem Uebel durch eine weislich eingerichtete Grundverfassung ein starker Damm entgegen gesetzt wird.

Unter dieser Voraussetzung, möchte diejenige Regierungsform vor allen andern den Vorzug verdienen, in welcher das Volk Gesetzgeber und der Regent Vollzieher derselben ist, weil das Volk, wenn es in Klassen eingetheilt und durch wohlgewählte Repräsentanten vertreten wird, sich nicht durch seine eigenen Gesetze unglücklich machen, der Regent aber, welcher blos die Gesetze vollziehet, solches mit mehr Thätigkeit als irgend ein Staatskörper thun wird.

Eine andere vermischte Regierungsform ist diese, wenn zwar das Volk Gesetzgeber und der Regent Vollzieher ist, der Adel aber an beeden Arten der höchsten Macht einen gewissen Antheil hat. Obgleich diese Regierungsform sehr gut seyn kann, wenn der Einfluß des Adels durch Grundgesetze weislich bestimmt ist; so lehret gleichwohl die Geschichte, daß sie in die allerelendeste und verderblichste ausarte, so bald man dem Adel den Zügel nur in etwas schiessen läßt und ihm die Gränzen seiner Befugniß zu überschreiten erlaubt. Der Adel sucht allenthalben die königliche Gewalt in ein Schattenbild zu verwandeln, die Bürger zu unterdrücken und aus dem Bauern einen Sklaven zu machen.

Eine dritte vermischte Regierungsform war ehemals die Römische. Das Volk war Gesetzgeber und der Adel Vollzieher der Gesetze. Das Mißtrauen zwischen dem Adel und dem Volke zog den Untergang der Republick endlich nach sich. Zwischen

schen dem Regenten und Volke ist dieses Mißtrauen seltener und weniger anhaltend, und wenn der begüterte Adel die vollziehende Gewalt nicht hat, so stehet er der Willkühr des Regenten im Wege und nimmt mit dem Volke Antheil an der gesetzgebenden Macht.

Die Vermischung der Monarchie und Aristokratie ist endlich die schädlichste Regierungsform, wie uns die Geschichte von Polen deutlich genug lehrt

Register heißen in den Orgeln die Züge zu verschiedenen Stimmen, oder auch die Reihe der darzu gehörigen Pfeifen selbst. Auch die Luftlöcher in den chemischen Oefen führen diesen Namen.

Registerschiff, fr. *Navire de Registre, de Regitre*, lat. *Navis regesta* ist der Name der Schiffe, denen der König von Spanien, oder der Rath von Indien die Erlaubnis giebt, in den amerikanischen Häfen zu handeln. Gemeiniglich nehmen sie ihre Ladung in Cadix ein, nachdem sie die Erlaubnis, welche registrirt wird, erhalten haben. Sie sollen nicht mehr als 300 Tonnen führen, wie es auch in der Erlaubnis ausdrücklich bestimmt ist; indessen wissen Rheder und Schiffer sich mit den zum Rathe von Indien gehörigen königlichen Bedienten abzufinden, und die Gouverneurs der Provinzen und Häfen in Amerika erhalten bey ihrer Ankunft ansehnliche Geschenke, und es wäre unchristlich, wenn man da nicht ein Auge zuthun wollte, ob auch das Schiff gleich 550 bis 650 Tonnen führt. Dieses alles und die 30000 Piaster, welche die Erlaubnis kosten kann, können die Kaufleute wohl geben, ohne einzubüßen, da sie auf dem nämlichen Wege es dahin zu bringen wissen, daß sie mehr europäische Waaren in Amerika ausladen und mehr amerikanische einnehmen dürfen, als der Erlaubnisbrief und der von dem Gouverneur zurückgebrachte Schein

aus-

ausweiset. Es geschiehet daher wohl, daß ein Schiff in Spanien ankommt, welches nach den Bescheinigungen 12000 Häute und 100000 Piaster und nach Proportion andere Waaren bringen sollte, und wirklich mehr als 26000 Häute und 3 bis 4 Millionen an Gold und Silber, so wie auch von den übrigen Waaren eine größere Quantität geladen hat. Ueberdies verkaufen sie ihre europäische Waaren in Amerika sehr theuer, z. B. einen Hut für 18 Piaster, ein paar feine Mannsstrümpfe für 20, eine Elle Tuch für 12, 16 bis 18 Piaster u. s. w. so daß sie allenfalls 300 pro Cent Profit haben, womit man immer zufrieden seyn kann.

Registriren heißt bey Kaufleuten die Briefschaften und Dokumente in Ordnung und an ihre gehörige Stelle bringen.

Regnie, Regny, Reygnie, eine Art von französischer Leinwand, $\frac{1}{2}$ Pariser Elle breit, die von dem Orte ihrer Fabrikation den Namen hat.

Regreß, Recours, die Schadloshaltung, die man an einem dritten sucht, weil man bey dem rechten Schuldner Gefahr lauft, einzubüsen oder wirklich verlohren hat. So nimmt man seinen Regreß an den Bürgen, an die Trassanten oder Indossanten eines Wechselbriefs ꝛc.

Regula alligationis, s. Alligation.

Regulierwechsel, Regulirte, Regulare Wechsel sind die, welche auf die Messen trassirt, und also deren Receptations- und Zahlungszeit regulirt oder vestgesetzt ist.

Rehe, eine Pferdekrankheit; s. Rähe.

Rehe, lat. *Cervus capreolus, Capreus*, fr. *Chevreuil*. ist eine Art wilder Ziegen, an Gestalt dem Damhirschen ähnlich, aber kleiner, auf dem Rücken mit einem licht- oder dunkelfarbenen strauben Haar, an

den

den Seiten mit weißen Fleckchen eingesprengt, und wenn es noch jung ist, mit einem weißlichen Bauche. Das Männchen heißt Rehbock, das Weibchen Ricke, Reheziege, Geiß, das Junge Rehkalb, Rehkitzchen. Die Rehe halten sich nicht zusammen, wie die Hirschen, sondern gehen paarweise, sie brunften im November und December, und die Ricke setzt zwischen Ostern und Pfingsten zwey Junge von beyderley Geschlecht, die gemeiniglich beysammen bleiben; vorher aber hat sich die Ricke ziemlich weit seitwärts von dem Bock entfernt, damit er die Jungen nicht fresse. Sie erzieht die Jungen, bis sie fressen können, und begiebt sich alsdann mit ihnen wieder zum Rehbock, wenn aber jene jährig werden, dann wechseln sie und paaren sich. Der Bock, der dieses Alter erreicht hat, setzt nun seine Gehörne mit zwey Spitzen, wie die Hirsche, im andern oder dritten Jahr aber vier Enden oder Gabeln, auch wohl sechs; die von acht und mehr Enden aber sind sehr selten. Er wirft das Gehörn im Oktober oder November, auch wohl wenn er jung ist, erst im December ab, und wenn es im Jänner oder Februar wieder vereckt ist, fängt er im März an zu schlagen, erwehrt sich auch damit eines Fuchsen oder kleinen Hundes. Diese Thiere halten sich im Frühling und Sommer gerne in jung aufgeschossenen Hölzern, nahe bey Saatfeldern auf, im Winter aber verstecken sie sich in tiefen Wäldern nahe bey Quellen. Der Bock tritt zuerst aus dem Holz und kundschaftet die Gegend aus, die Ricke folgt nach, ist auch, wie billig, die erste im Fliehen, bey welcher Gelegenheit ihnen nicht nur die schnellen Füße, sondern auch ihre Absprünge und Wechselgänge zu statten kommen. Ihr Gesicht ist scharf, der Geruch stark, und auch im Schwimmen haben sie Fertigkeit. Der Bock hat einen stärkern Fuß, rundere

Schalen und einen völlern Ballen als die Ricke, bey der alles schärfer und spitziger ist. Im August geht er nach der Stimme des Rehes, ob er gleich nicht brünftet, daher er zu dieser Zeit aufs Blatt lauft, wie im November und December, weil der Ruf der Ricke einen Laut giebt, wie ein gleichstimmiger Pfiff auf dem Blatte, und diese läuft aufs Blatt, wenn sie die Jungen noch bey sich führt und diese von ihn abgegangen sind. Wenn sie sich legen wollen, kratzen sie in einem runden Platz die frische Erde oder den Schnee weg. Ihre Haare färben sie, wie die Hirsche, im Frühling, indem sie die grauen Winterhaare fallen lassen und roth werden.

Man fängt sie mit Netzen, die um etliche Maschen höher sind als die Hasengarne, und die man in Brüchen, Morästen oder kleinen Büschen anbringt und durch Treiben oder Hunde sie darein jagt, auch pürschet man sie, besonders die Böcke, denn wenn die Ricke übrig bleibt, bringt sie bald einen Bock wieder, dieser aber, wenn er Wittwer worden ist, geht aus dem Gehege andern Ricken nach.

Das Rehwildpret ist wohlschmeckend, zart und gesund, und der Rücken, Keule und Buge werden für die besten Stücke gehalten und als Braten gegeben. Das Fell davon, besonders der Böcke ist eine sehr gute Art von Leder und die Haare brauchen insonderheit die Sattler zum Ausstopfen der Polster und anderer Dinge.

Rehmen, s. Rahmen.

Rei, s. Ree.

Reibasch, ein hartgebrannter irdener Napf, rund und tief, worinnen man vermittelst eines hölzernen Klöppels (Reibkeule) etwas klein reiben oder auch Butter zu Schnee zerreiben kann.

Reibeisen, Riebeisen, Reibe ist ein gebogenes Blech, in welches von innen aus Löcher eingeschlagen sind, an deren Schärfe man Semmeln und andere Dinge klein reibt.

Reiben, Friktion. Dieses ist eine Unvollkommenheit, welche bey Maschinen nicht ganz vermieden, aber doch verringert werden kann. Je weniger Friktion vorhanden ist, desto weniger wird die Kraft der Maschine vermindert, desto mehr kann sie ausrichten und desto weniger nützt sie sich ab. Es ist bekannt, daß das Schmieren sehr viel beyträgt, solchen Uebel abzuhelfen.

Reibstein, s. Farbenstein.

Reich heißt 1) ein Zeug, in welchen viel Gold oder Silber eingewirkt ist. 2) Ein Land, welches viele vorzügliche Natur- oder Kunstprodukte, besonders aber viel edle Metalle hat. 3) Ein Mensch, der ein großes Vermögen besitzt, oder mehr hat, als man ordentlicher Weise gebraucht. Wohlhabend ist also ein minderer Grad, und reich ein größerer. Indessen ist dieser Begrif, wie man weis, sehr relativ, denn an einem Orte und in mancher Lage können etliche tausend Gulden einen Mann sehr reich machen, in andern Verhältnissen oder an einem andern Ort müssen es Tonnen Goldes oder Millionen seyn.

Reichsbauern heißen die Bewohner unmittelbarer Reichsdörfer, dergleichen man in Franken, Schwaben und am Rhein verschiedene findet.

Reichsfuß, Reichsmünze, Reichsthaler, } s. Münzfuß.

Reif heißt 1) ein Band von biegsamen, gespaltenem Holz, womit die Böttcher ihre Fässer, Kufen, Butten, Schäffer, Eimer, u. s. w. zusammen fügen, und durch das Antreiben der Reife die Dauben

aufs

aufs genaueste zusammen verbinden. Die besten sind von den Zweigen des Kastanienbaums, man macht sie aber auch von Haselstauden, Eschen, Birken, Ulmen, Weiden ꝛc. Am besten sind sie, wenn man sie im Jänner oder Februar hauet, ehe der Saft ins Holz kommt. Wenn man die äussere Rinde abnimmt, so ist es nicht nur um die Zierlichkeit und Schönheit zu thun, sondern sie dauern auch auf diese Art länger. Man kauft sie bundweise, wiewohl die Böttticher in Gegenden, wo es Holzungen giebt, lieber die Erlaubnis, eine gewisse Anzahl von Reifen selbst zu machen, bezahlen. Man nennt insgemein die 5 oder 6 Reife, die aneinander fortgehen, einen Bund, von welchen der erste Hauptreif, der andere Zwingelreif und der letzte nach dem Bauche zu, Vorgeher heißt.

2) Ein gewisses Maas der rohen Leinwand in den Städten, die einen starken Leinwandhandel treiben.

3) Ist reif, *maturus*, so viel als zeitig und wird von eßbaren Gewächsen gebraucht, die ihre Vollkommenheit erreicht haben, z. B. Obst, Getraid ꝛc. Die Kennzeichen der Reife müssen bey jedem Gewächse insonderheit bestimmt werden. Nutzbar ist es nie in einer Haushaltung, wenn man die Früchte unreif abnimmt, weil sie sich weniger halten, und nicht so ausgeben wie zeitige.

4) Heißt Reif, *Pruina*, so viel als gefrohrner Thau oder Nebel, der sich auf die Erde legt, oder an Bäume und andere Körper ansetzt und von der Kälte gerinnet. Es werden also aufgestiegene Dünste, die sich gegen die Erde niederziehen und eine kalte Luft dabey vorausgesetzt. Am gemeinsten sind Reife in niedrigen Gegenden, in denen sich Wasser befindet. Sie thun den Bäumen in der Blüthe, den Reben, ingleichem dem Getraide, wenn

wenn es blühet, nicht wenig Schaden. Wenn die Reben vom Reife getroffen werden, muß man in dem nächst folgenden Schnitt alles Verletzte und Unsaubere glatt wegnehmen, da sie dann desto lustiger treiben. Von den Bäumen kann man den Reif abhalten, wenn man Abends Gefäße mit Wasser unter dieselbigen setzt, und von Gartengewächsen durch Bedeckung derselbigen.

Reiger, Raiger, Reiher, Fischreiher, lat. *Ardea*, fr. *Heron* ist ein Wasservogel, der sich von Fröschen, Fischen und Muscheln nährt, und bey der Fischerey so viel Schaden thut als der Fischotter. Er ist dem Schnabel, langen Hals und den Füssen nach dem Storchen ziemlich ähnlich, läßt sich aber in Ansehung der Größe und Farbe in verschiedene Arten abtheilen, deren Unterschied man am ersten gewahr wird, wenn sie im Herbst und Frühling ihren Zug thun. Die großen sind lichtgrau auf dem Rücken, am Leibe aber weiß mit schwarzen Flecken eingesprengt, der Schnabel ist roth, ungemein groß, lang und scharf, die Füße gelb und der Kropf sehr weit. Andere sind kleiner, ganz dunkelgrau auf dem Rücken, am Kopf und Schnabel schwarz, an den Füßen blau und kurz. Beyde Arten haben auf dem Kopf zwey oder drey sehr schöne Federn, die ihnen im Fliegen hinterwärts auf dem Kopf aufliegen. Diese Federn werden in Ungarn, der Türkey und Persien hoch gehalten und, mit Edelgesteinen besetzt, auf Mützen oder Turbanen getragen. Bey uns haben sie ihr Ansehen verlohren, seit dem die Hüte aufgekommen sind, und die Federschmücker führen sie nur noch um deßwillen, weil sie allenfalls zu Theater- und Maskenkleidern kommen.

Eine andere Art Reiger sind die grauen, welche bey uns auf hohen Bäumen, nahe bey Seen und Flüssen borsten und gemeiniglich 3 Junge ausbrin-

gen. Sie sind uns die bekanntesten. Sie gehen bis an den Bauch ins Wasser und fangen die Fische, welche häufig auf sie zuschwimmen, weg. Es ist besonders, daß diese ihrem Feind selbst entgegen kommen, und sogar an den Angeln lieber anbeißen, wenn der Köder mit Reigerfett vermischt ist. Der Mist dieses Vogels ist so hitzig, daß die Bäume, auf welchen sie horsten, von dem herabfallenden Mist verdorren. In Ungarn findet sich noch eine Art, die kleiner, an Farbe fast ganz weiß, sehr träge und langsam und sehr gefräßig ist, zwey Eigenschaften, die sich öfter beysammen finden.

Man bürschet die Reiger, als sehr schadhafte Vögel, weg, oder beizet sie mit Falken oder Blaufüßen, nachdem sie die Stöberhunde aufgetrieben haben. Das Fleisch, welches stark nach Fischen schmeckt, ist wenigstens von den alten nicht wohl zu essen, das von jungen hingegen halten die Franzosen für sehr niedlich. Das Fett wird in Apotheken gebraucht.

Reiher, s. Reiger.

Reilbon ist eine Färberröthe in Chili, deren Kraut dem der europäischen Färberröthe ziemlich ähnlich ist, und deren Wurzel, im Wasser gekocht, eine ähnliche rothe Farbe giebt.

Rein, s. Rain.

Reiner, s. Rennthier.

Reinfall, Prosack ist ein berühmter, annehmlicher und gesunder Wein, der in Istrian, auf dem felsigten Gebirge Prosack wächst.

Reinhanf, s. Hanf.

Reinigen, s. Ausgeizen.

Reiolen, s. Reolen.

Reis, lat. *Oryza sativa*, fr. *Ris* ist ein bekanntes sehr nützliches Gewächs, das zur Nahrung der Menschen dient, aber vorzüglich in sehr warmen Ländern

z. B.

z. B. dem südlichen Theile Frankreichs, Italien, besonders aber in Ostindien und andern Morgenländern fortkommt. Die den Grasarten ähnliche Pflanze hat 6 Staubfäden, und lange, dicke, dem Schilf oder noch mehr dem Knoblauchskraut ähnliche Blätter; der Stängel ist drey bis vier Fuß hoch, mit Knoten besetzt, dicker als bey unserm Getraide; die Blüthen sind purpurfarbig und machen eine Kolbe, wie der Hirsen, die Körner stehen büschelweise bey einander und stecken in einer rauhen, gelblichen Hülse, sind länglicht oder ovalrund und sehr weiß. Es ist diese Frucht in großen Gegenden fast die einzige Nahrung der Einwohner und überhaupt eine allgemeine Speise, aber der Anbau derselben ist sehr ungesund. Denn eine Reispflanzung ist ein künstlicher Sumpf, und wenn man ihn bauen will, so muß man einen tiefen Grund in der Nähe eines Baches oder Flusses darzu aussuchen und das Wasser darauf gleich nach geschehener Saat ein paar Finger hoch hinleiten, wenn die Natur nicht schon selbst für hinlängliche Nässe gesorgt hat; auch läßt man das Feld nicht eher abtrocknen, als etliche Tage vor dem Schnitt. Kein Wunder, wenn alles Ungesunde einer sumpfigen Gegend bey dem Reisbau eintritt, wenn Binsen, Schilf und Wasserpflanzen sich da erzeugen, schädliche Ausdünstungen, faulende Pflanzen und Millionen Insekten die Luft anstecken, und die Arbeiter in den Reisfeldern blasse Gesichtsfarbe, bösartige Geschwüre, faule Fieber u. d. g. an sich wahrnehmen lassen.

Es ist daher das Privilegium der Stadt Mayland, daß einige Meilen umher niemand Reis bauen darf, sehr vernünftig. Ausserdem wäre der Anbau dieses Gewächses vortheilhaft genug, es nimmt mit mittelmäsigem Lande vorlieb, die Felder werden dadurch nicht ausgesogen, sondern viel-

mehr wegen des Wassers sehr fett, und die Erndte bezahlt die Mühe wohl. Ehe der Saame gesäet wird, welches im Frühling geschieht, wenn die Kälte vorbey ist, muß man ihn in frisches Wasser einweichen, ihn darnach so dick als Korn säen und eineggen, worauf er denn, wenn das Land gewässert wird, aus dem Wasser hervorwächst.

Wenn ich gesagt habe, daß der Reis vorzüglich in sehr warmen Ländern fortkomme, so ist die Meynung nicht, daß er sonst nirgend wächst; es giebt wirklich Gegenden in Deutschland, da er gebauet wird, z. B. in der Schweiz und in Franken, besonders um Bamberg, auch hat man ihn in Sachsen, besonders im Ober- und Erzgebirg, schon mit glücklichen Erfolge ausgesäet. Indessen erhalten wir unsern Reis meistens aus Italien, besonders aus dem Piemontesischen, den man für den besten hält, aus dem Gebiete von Verona und aus dem Mayländischen, wo man sogar die Pferde statt des Habers damit füttert. Frankreich und Spanien bauen nicht sehr viel, mehr Griechenland, Aegypten und vor allen Ostindien, welches den besten Reis liefert; nicht weniger China, Japan und Amerika, wo er so häufig, wie bey uns das Getraide, ausgesäet wird.

Die Güte des Reises bestehet darinnen, wenn er rein und lauter, weiß, frisch und grob ist, nicht staubicht, schimmlicht oder ranzig riecht, und nicht salzig schmeckt. Der röthlich gelbe und kleinkörnige paßirt nicht für Kaufmannsgut und wird daher wohlfeiler gegeben.

Die Holländer und Hamburger treiben ohne Zweifel den größten Handel mit dem Reis in Europa, und zwar hauptsächlich mit Veroneser, Milaneser, Levantischen und Karoliner Reis, davon erstere drey Sorten in Säcken und die vierte in Tonnen

kommt

kommt. Der aus Rußland von Archangel ausgeführte kommt in länglichen, schmalen Strohsäcken von 150 bis 200 Pfunden, oder in kurzen breiten Tonnen von 5 bis 600 Pf. wird aber nicht gesucht, theils wegen des Geruchs nach Juchten, die zugleich im Schiffe befindlich waren, theils wegen der darunter sich findenden Salzsteinen. In Amsterdam kostet der Centner zu 100 Pf. Veroneser 35 Schilling flämmisch, Milaneser 30, Karoliner 28. Jene geben 4 Pfund Tara für den Sack, 2 pro Cent für gut Gewicht, und eben so viel für baare Bezahlung Abzug, der Karoliner giebt Tara, was die Tonne wiegt, und 1 pro Cent Abzug für gut Gewicht, und eben so viel für baare Bezahlung. In Hamburg wird der Centner zu 100 Pfund in Konrant mit $8\frac{2}{3}$ pr. Cent Rabat, und 1 pr. Cent für gut Gewicht verkauft, für die Säcke genieset man 3 pr. Cent Tara, in den Tonnen aber wird er gestürzt und das Gewicht der Tonnen taxirt.

Der Reis ist eine gesunde, nahrhafte und wohlschmeckende Speise, die in Europa als Zugemüse gegessen, in Asien hingegen statt des Brodes gebraucht wird. Die Türken machen daraus ein Getränke, Boza, dem Bier ähnlich, und die Chineser und Indianer eine Art von Wein, und in Ostindien wird der stark berauschende Arak daraus bereitet. Man hat in der Handlung auch eine Art von Reismehl, Reisblume, welches fein gepulverter Reis ist, den man in siedendem und dann in kaltem Wasser gewaschen, und in einem Mörsel zerstossen hat. Es muß aber dieses Reismehl vor aller Feuchtigkeit wohl verwahret werden.

Reisbley, s. Bleystift.

Reisblume, s. Reis.

Reisen der Handwerksgesellen, s. Handwerk.

Reisen, ökonomische. Es ist ganz gewiß, daß man an keinem Orte alles antrift, und daß nicht nur die mancherley Produkte der Natur, sondern auch die Produkte der Kunst, die manchfaltigen Vortheile in Bearbeitung des Erdbodens und der daraus erhaltenen Güter, nützliche Anstalten u. d. g. allenthalben, wiewohl ungleich vertheilt gefunden werden. Daher ist es ein sehr natürlicher Gedanke, seine Kenntnisse durch die Bemerkung dessen, was andere geleistet haben, zu vermehren, das, was man bey andern Gutes antrift, auf vaterländischen Boden zu verpflanzen, und also nicht immer auf der nämlichen Stufe stehen zu bleiben. Dies ist die Absicht ökonomischer Reisen, und man kann sich viel Gutes davon versprechen, wenn sie mit Verstand vorgenommen werden; daher das Geld nicht übel angelegt wird, welches Herrschaften aufwenden, um solche Reisen zu befördern. Nur müssen es Leute seyn, die hinlänglichen Kopf und Beobachtungsgeist haben, die in dem Geschäfte, worinnen sie reisen, zum voraus die nöthigen Kenntnisse gesammelt haben, die weder hartnäckig das alte verehren, noch mit Vorliebe alles neue angaffen, und die die rechten Orte zu treffen wissen, wo sie etwas sehen und erfahren können, es seyen nun diese Reisende im übrigen Kameralisten oder Bauernpursche.

Reiser, Vorreiser ist bey den Maurern der Pinsel, womit sie bey einer Einfassung scharfe Linien ziehen können, das Lineal, wornach sie die geraden Linien ziehen, heißt **Reisschiene.**

Reisgal, ein Name des Rauschgelbes.

Reisgelb, s. Rauschgelb.

Reisgerste, ein Name der Bartgerste, s. Gerste.

Reisholz, Bundholz. Das Holz, welches von Reisig gemacht und zusammen gebunden wird.

Reiske, s. Reizcher.

Reiskohlen, s. Kohlen.

Reismehl, s. Mehl.

Reisschiene, s. Reiser.

Reißen wird das Verschneiden der Pferde und Bullen in manchen Gegenden genannt.

Reispflug ist ein sehr stark gebaueter und mit Eisen wohl beschlagener Pflug ohne Streich- und Molderbret. Er ist dazu bestimmt, ganz ungebauete verwachsene Felder das erstemal umzubrechen und dem folgenden ordentlichen Pfluge den Weg zu bahnen.

Reiste ist ein kleiner, zusammen gedrehter Bund Flachs von acht Händen voll, so wie sie bey dem Schlegeln und Brechen genommen werden, welche aber nach dem Hecheln nicht mehr sehr korpulent sind. Oft nimmt man auch zu einer Reiste nur halb so viel.

Reiswehr, s. Wehr.

Reiswein ist ein Getränke der Chineser, welches sie aus Reis verfertigen, welcher aber von demjenigen Reise etwas verschieden ist, der gewöhnlich zur Speise gebraucht wird. Sie lassen den Reis 20 bis 30 Tage lang im Wasser aufquellen, kochen ihn zu einem Brey und lassen diesen gähren. Er wirft bey der Gährung einen Wein, in Gestalt eines weißen Schaums über sich, welcher abgezogen und in wohl verpichten Fässern aufbewahrt wird. Aus dem Satze brennen sie Brandwein.

Reiter nennt man solche Schaafe, die beständig stähren und nicht zukommen, daher man sich ihrer entledigt.

Reithaus, s. Reitschule.

Reitkröte, s. Reitwurm.

Reitküssen, eine Art von Sattel, ohne hölzerne Bäume, oder ein ausgestopftes, durchlöchertes, oben mit Leder überzogenes Küssen, welches vermittelst eines Gurtes statt des Sattels aufgeschnallet wird.

Reitochse, s. Faselochs.

Reitscheiden, Strupfen sind die mit einem Pferdegeschirr verbundenen hohlen Leder, wodurch die Stränge gezogen sind, damit sie den Pferden die Haare nicht abschaben.

Reitschule, Reitbahn, Reithaus ist ein Gebäude, in welchem die Pferde zugeritten, und die, welche das Reiten lernen, darinnen geübet werden. Der zum Reiten bestimmte Platz ist bedeckt, hell und mit Sand bestreuet, so daß man sich desselben auch im Winter und im regnerischen Wetter bedienen kann. Gemeiniglich sind in solchen Gebäuden auch Stallungen, Wohnungen für Stallbediente, geräumige Böden u. d. g. enthalten. Man findet sie besonders an Höfen, und oft sehr prächtig. Ein offener Platz unter freyem Himmel, eben und mit Sand bestreuet, auf welchem bey gutem Wetter die nämliche Absicht erreicht wird, führt auch den Namen, Reitbahn.

Reitwurm, Reitkröte, Werre, Werle, Twäre, *Gryllus, gryllotalpa* ist ein sowohl in Gärten als Getraidäckern sehr schädliches Ungeziefer, eines kleinen Fingers lang, vorne wie ein Krebs und hinten wie eine Grille gestaltet, an der Brust und dem Kopf mit einer braungelben Schale, auf dem Rucken aber mit vier Flügeln versehen, der Bauch ist weich, der Rüßel zweyspitzig und die sechs Füße, mit denen er in der Erde wühlt, ganz kurz. Ausser den Gärten hält er sich am liebsten in Gersten- und Flachsäckern auf, wo er Körner und Wurzeln verzehrt. Er macht sein Nest in der Erde, rund mit Löchern, fast wie die Bienen in das Roos, darein das Weibchen bis anderthalb hundert Eyer legt, die hart, gelb und glänzend sind. Die daraus entstehenden Würmer sehen den jungen, schwarzen Ameisen ähnlich, werden aber gegen den Oktober,

da sie zum drittenmale häuten, schon auf zwey Zolle lang. In der vierten Verhäutung sind sie ganz gebildet. Im Winter kriechen sie tiefer in die Erde, und wenn sich das Wetter ändern will, schreyen sie fast wie eine Grille, jedoch heller.

Auf dem Felde kann man wenig unternehmen, um ihren Verwüstungen Einhalt zu thun, und die Hülfe von dem Wiedehopf, der ihr Feind ist, ist gering. In den Gärten hingegen braucht man verschiedene Mittel, man gräbt z. B. enge, tiefe Löcher in die Erde und bedeckt sie mit wenigem Stroh, damit der Wurm; wenn er darüber will, hineinfalle; oder man legt eine Stange an den Rand des Beetes, wo man ihn vermerkt, und gräbt an beyden Enden einen Topf ein, der zum dritten Theil mit Wasser gefüllet ist, wenn denn der Wurm nicht über die Stange kann, so kriecht er an derselben hin, bis er ins Wasser fällt; oder man macht zu Ende des Herbstes im Garten hin und wieder Gruben und füllt solche mit frischem Mist an, da denn die Werren in der Kälte darein zusammenkriechen und im Februar mit Nestern, Eyern und Jungen ausgehoben und vertilget werden können. Man behauptet auch, Hanf unter die Gartengewächse gesäet, ingleichem das Besprengen der Beete mit Wasser, darinnen Salpeter zerlassen worden ist, vertreiben diese Würmer. Ein sehr natürliches Mittel ist wohl auch dieses, daß man bey dem Umgraben der Beete keinem dieser Thiere das Leben schenke.

Reizcher, Reiske, Röthlinge, eine Art eßbarer Schwämme, die auf einem mittelmäßigen Stiel einen runden, breiten, oben röthlichen und glatten, unten aber gestreiften Hut haben. Sie sind gut von Geruch und Geschmack, das Fleisch ist zart, und wenn sie wie Morcheln abgedörret sind und auf-

gesotten, alsdann erst gebraucht werden, hält man sie für eine gesunde Speise.

Rekel, s. Raf.

Reklamiren, etwas zurückfordern, um das man unrechtmäsiger Weise gekommen ist.

Rektificiren bezeichnet eine wiederhohlte Destillation, damit man die destillirten Materien noch reiner, subtiler und kräftiger bekomme, oder das Phlegma und irdische Theile ganz wegscheide.

Reliquie prästiren heißt in der Kaufmannssprache, über ein anvertrautes Gut Rechnung thun und das noch vorhandene seinem Kommittenten getreulich herausgeben.

Rellmaus ist ein vierfüßiges wildes Thier, das hauptsächlich in Italien und der Schweiz, aber auch noch in Schwaben gefunden wird. Es ist etwas größer, als ein Eichhorn, am Kopf und Füßen dem Bären nicht unähnlich, schwärzlich, am Rucken leberfarbig und am Unterbauche weiß, an dem eben nicht langen Schwanze ganz haarig. Seine Nahrung besteht hauptsächlich in Obstkernen, die es herausstricht, und man schätzt dieses Thier sowohl wegen seines Pelzes als eßbaren Fleisches.

Rembours, fr. *Rembourſement*, ital. *Rimborſo* heißt bey den Kaufleuten die Wiedererstattung des baar ausgelegten Geldes.

Remeſſarella, ein kleiner zugesendeter Wechselbrief, der in einer kleinen Summe besteht.

Remesse, Remisse, fr. *Remiſe*, ital. *Remiſſa, Remeſſa, Rimeſſa*. Dieser Ausdruck findet sowohl bey Geld, als bey Wechseln statt, z. B. wenn baares Geld zum Einkauf oder anderer Verwendung anderswohin geschickt wird, wenn man von dem Faktor oder andern Schuldnern für verkaufte Waaren anderswoher Geld bekommt, wenn man seinem Korrespondenten an einen andern Ort einen Wechsel-

brief

brief zuschickt, um Zahlung zu besorgen; oder ihn weiter zu verhandeln u. s. w.

Remessenbuch ist ein Auxiliarbuch der Kaufleute, die viel mit Wechseln zu thun haben, darinnen alle Wechselbriefe, so wie die Korrespondenten solche remittiren, aufgezeichnet werden, damit deren Valuta beygetrieben werde, oder so dargegen protestirt wird, sie wieder an die, welche sie remittirt haben, zurück geschickt werden. Man vergleiche damit das Wort: Acceptationsbuch.

Remise, Kutschenremise, s. Wagenhaus.

Remiß, fr. *Remise*, ital. *Rimessione*, bezeichnet bald Aufschub und Nachsicht, bald Erlassung einer Schuld, bald den Nachlaß eines gewissen Theils an der Kaufsumme (Rabatt). Auch der Nachlaß, um welche Pächter und Unterthanen einkommen, führt diesen Namen. Es bestehet derselbe in einer vollständigen, oder unvollkommenen Vergütung des Schadens, den jene ohne ihr Verschulden erlitten haben, durch Verminderung der Pachtsumme, der Gilte, der Kaufsumme des Zehntens u. d. g. für das Jahr, in dem sich der Unglücksfall ereignet hat. Es muß dieser Unglücksfall unverschulder seyn, denn wenn er sich aus Nachläßigkeit des Pächters, der Gilt u. d. g. zu geben schuldig ist, ereignet, so geht er auf seine Rechnung. Dergleichen Unglücksfälle sind: Ueberschwemmung, Wetterschlag, Mißwachs, Mäuse und Schneckenfraß, Viehsterben, Kriegsschäden, Feuer u. d. g. Es geben solche Zufälle zu mancherley Streitigkeiten bey Verpachtungen Anlaß, und es ist daher am sichersten, wenn man in dem Pachtkontrakt alles zum voraus so genau als möglich bestimmt, besonders da die Landesgesetze solche Fälle nicht allemal genau entscheiden; hingegen der Nachlaß, den Unterthanen, welche giltbar sind, bey Unglücksfällen suchen, wird gemeinig-

meiniglich mehr als Gnadensache behandelt, obgleich auch hier die natürliche Billigkeit die Richtschnur seyn soll, nach welcher man verfährt. Es muß vor allen Dingen der Schade erwiesen und dargethan werden, daß er unverschuldet sey, denn ist es nöthig, daß man untersuche, wie beträchtlich er sey, und ihn unpartheyisch anschlage. Die Hauptfrage ist nun aber immer die, wie groß der Nachlaß seye, und wie hoch sich der Schade belaufen müsse, wenn jener eintreten soll? Bey unbeträchtlichem Schaden ist von keinem Remiß die Rede. Wenn er bey Verpachtungen aber den vierten, nach andern den dritten, wieder nach andern (wie in Sachsen) den halben Theil ꝛc. des Pachtgeldes übersteigt, dann wird er für einen großen, nicht zu ertragenden Schaden geschätzt, wofern der Pachtkontrakt keine nähere Bestimmung enthält. Es hat also auch der Pachter ein Recht, Nachlaß zu erwarten. Bey erfolgtem beträchtlichen Mißwachs trägt gemeiniglich der Verpachter die Hälfte des Schadens, auch mehr oder weniger. Bey sich ereignendem Viehsterben nimmt der Verpachter insgemein keinen Antheil an dem, welches das Inventarium übersteigt; auch Pferde und Schweine übernimmt der Pachter oft als eisern; geht aber der Schade weiter, so ersetzt ihn der Verpachter allein, oder zur Hälfte. Kriegsschaden an Pachtgütern und ihrer Nutzung gehen ebenfalls über diesen, und über den Pachter nur der Verlust an seinen Effekten, Bodenvorräthen und übrigen Eigenthum, wenn der Pacht vor dem Kriege angegangen ist. Hat er den Pacht während des Krieges übernommen, so trägt er mehr, weil es daraus scheint, daß er an der Gefahr habe Theil nehmen wollen. Bey Feuersbrünsten, die sich durch Wetterstrahl, Feuereinlegen, oder durch einen Brand in der Nachbarschaft ereig-

ereignen, geht den Verpachter der Schaden an Gebäuden und Inventarium an, und den Pachter der an seinen Mobilien, aber wegen der Vorräthe muß man sich vergleichen.

Wenn Landesgesetze und Kontrakte über den Betrag des Nachlasses nichts besonderes bestimmen, so muß sich der Nachlaß eben so zu den Abgaben verhalten, wie sich der Schade zu dem gewöhnlichen Ertrag verhält.

Remittent, Wechselgeber, Geber, Herr des Wechselbriefes, Absender des Wechsels, Ausgeber des Geldes, der Geld auf den Wechsel giebt, ihn übermachen läßt, lat. *Remittens, Numerans, Camsarius*, fr. *Remitteur*, ist bey einem trassirten Wechselbrief derjenige, welcher den Wechsel an dem Orte des geschlossenen Kontrakts von dem Traßirer für sich oder einen andern erhandelt, und solchen Wechselbrief an den gehörigen Ort versendet. Der Remittent wird also, wenn er nicht zugleich Inhaber des Wechselbriefes ist, (welches jedoch oft geschieht) in demselben nicht genennet, ist jedoch dabey eine Principalperson. Er kann von dem mit dem Traßirer errichteten Wechselnegotio einseitig nicht abgehen, und etwa gegen Zurückgebung des Wechsels das Geld wieder fordern, hingegen ist er schuldig, demselben die Valuta für den traßirten Wechsel zu bezahlen, und zwar der geschehenen Verabredung gemäs. Auch muß er den vom Traßirer ihm eingehändigten Wechselbrief an den Ort, wo die Zahlung geschehen soll, absenden. Nähere Bestimmungen und besondere Fälle in dieser Sache gehören nicht sowohl hieher, als vielmehr in das Wechselrecht, welches ohnehin nach den sehr verschiedenen Wechselordnungen mancherley Verschiedenheiten unterworfen ist.

Remittiren, *Remettre* heißt 1) Aufschub oder Nachsicht geben, 2) eine Schuld, oder 3) einen Theil der Kaufsumme nachlassen, 4) Geld zum Einkauf oder für überschickte und verkaufte Waaren übersenden, 5) Wechselbriefe oder einen Rückwechsel an einen andern Ort senden.

Rendiren ist in der Kaufmannssprache so viel als machen, austragen, wiedergeben, z. B. wie rendirt der Kours, d. i. wie hoch kommt die beständige Valuta in der variirenden zu stehen?

Ren ist so viel als Laab, s. dieses Wort.

Renette, s. Apfel.

Renneisen, eine Grubenkratze mit einem langen Stiel, womit die Schmelzöfen von Ofenbrüchen gereinigt werden.

Rennspindel, s. Bohrer.

Rennthier, Reiner, Rancher, lat. *Rangifer*, *Cervus tarandus*, ein sehr nutzbares Thier, welches in Lappland zu Hause ist, und mit dem Hirschen viele Aehnlichkeit hat, doch ist es stärker am Leib, niedriger an Füßen, schneller und mit drey Geweyhen versehen, von welchen die beyden äussern breitere Enden, bis auf 15 an der Zahl, haben, das mittlere hingegen kürzere Zinken. Die Hufe sind fast ganz rund und gespalten und den Hals ziert eine Mähne. Im Sommer lebt es von den Blättern und Zweigen der Bäume, oder auch von Kräutern und Blumen, die es jedoch wegen seiner sehr gekrümmten Geweyhe nur mit Mühe zu sich nimmt, in Winter aber vom weißen Bergmoose, welches es auch aus dem tiefsten Schnee hervorgräbt; es wiederkauet aber nicht. Sie erreichen ungefähr ein zwölfjähriges Alter.

Die Rennthiere sind in aller Absicht sehr nützlich, worzu noch dieses kommt, daß sie sich selbst nähren. Ihre Milch dient zum Verspeisen, zur Butter,

Käse und Molke, die man als das ordentliche Getränk trinkt. Als Zugvieh sind sie unverbesserlich, indem sie in Schlitten ungemein schnell laufen, auf ebenem Wege wohl dreyßig mittelmäßige Meilen in einem Tage. Ihr Fleisch ist schmackhaft und gesund, dauert auch eingesalzen und gedörret Jahre lang. Die Häute dienen zu vortreflichen Decken, zu Sätteln, ledernen Säcken, Blasebälgen ꝛc. weil sie stark und zähe sind, daher auch ein starker Handel durch ganz Schweden und ausserhalb damit getrieben wird. Aus den Sennen spinnt man Fäden, die zur Kleidung verwebet werden oder auch zur Verfertigung der Seile dienen; die Beine und Hörner brauchen die Bogen und Armbrustmacher. Die Haare sind zum Ausstopfen der Sättel u. s. w. dienlich, die Klauen hält man für heilsam wider den Krampf ꝛc. Sie sind daher der größte Reichthum der Lappländer, und mancher hat 10, 30, 70, 100 und mehrere hundert Stücke. Schade, daß sie nicht ausser ihrem Vaterlande und über das Meer dauern! Es giebt ausser den zahmen auch solche, die in der Wildnis leben, auf welche dann Jagd gemacht wird.

Renten, s. Finanzen.

Renten heißen auch jährliches Einkommen oder Zinsen; Leibrenten bezeichnen ein gewisses Einkommen, daß man lebenslang genießt, dagegen aber nach dem Tode das daran gewandte Kapital verfallen ist. Rentenier wird der genannt, welcher von den Zinsen seines Kapitals leben kann.

Rentkammer, Kammer, Hofkammer, Finanzkammer, Kriegs- und Domainenkammer heißt dasjenige Landeskollegium, welches alle diejenigen Gegenstände zu besorgen hat, welche unter der Rubrick Kammersachen bereits angeführt worden sind. Es bestehet, je nachdem das Land oder die Provinz

groß

groß oder klein ist, aus einem Präsidenten, Vicepräsidenten, Direktor, mehrern oder wenigern Räthen und Assessoren, Kammerkonsulenten, Fiskalen und Prokuratorn, Sekretarien, Rechnungsrevisoren, Protokollisten, Registratoren, Kanzleyverwaltern, Kanzellisten, Kopisten, Kanzleydienern und Pedellen.

In kleinen Kammerkollegien war sonsten der Gebrauch, und ist es zum Theil noch, daß sich alle Mitglieder nicht nur der Kanzley, sondern auch des Kammerkollegiums selbsten, alle Tage Vor- und Nachmittag auf der Kammer versammelten, und wie in einer Schreibstube, ihre Geschäfte gemeinschaftlich verrichteten. Entweder wurden die Akten von einem Mitgliede laut abgelesen, darüber sich besprochen, und endlich das Resultat von dem Chef in die Feder diktirt, oder jeder nahm seine Arbeit besonders vor sich hin. In jenem Falle konnten 6 Mitglieder in einem Tage nicht mehr arbeiten als ein einziges, weil immer 5 während dem Ablesen und Diktiren müßig sassen; im letztern Fall hingegen gebrach es an Raum an dem gemeinschaftlichen Tische, daß jeder seine Akten hätte ordentlich vor sich hinlegen und ausbreiten können, immer stöhrte einer den andern in seiner Arbeit, bald durch Befragen um seine Meinung, bald durch unnöthige Diskurse. Kurz, in jedem Falle war Unordnung und Häufung unerledigter Arbeiten die unvermeidliche Folge dieses Mangels an Verfassung. Man fieng also an, auch den Kammerkollegien, nach dem Muster der Regierungs- Justiz- und anderer älterer Kollegien, eine ordentliche kollegialische Verfassung zu geben. Und nun wird in den Rentkammern meistens folgende Ordnung beobachtet. Der Chef eröfnet alles, was einkommt, und distribuirt die Akten, bringt alles, worüber keine ordentliche

Res

Relation aus ältern Akten nöthig ist, oder schriftlich votirt werden muß, in Vortrag, sammelt die Stimmen, diktirt den einmüthig oder durch Stimmenmehrheit gefaßten Schluß zu Protokoll, und unterschreibt die Expeditionen. Bey ihm stehet es, ob er von oben herab oder von unten herauf votiren lassen will, sein Votum gilt aber, gewöhnlicher Weise, nicht mehr als das Votum eines andern Mitgliedes. Da er viele Geschäfte hat, deren die übrigen Mitglieder enthoben sind, so ist er meistens nicht gehalten, aus Akten zu referiren, wenn er es nicht freywillig thun will. Die Räthe und Assessoren erhalten ihre nöthige Akten in ihre Wohnungen, verfassen daselbst ihre schriftliche Relationen mit beygefügten Votis, welche sodann in den Sessionen vorgetragen und die Stimmen der übrigen Mitglieder gesammelt werden. Meistens müssen die Sekretarien die Expedition darüber machen, das ist: den gemeinschaftlichen Schluß in die Form eines Dekrets, Schreibens, Signatur oder Gutachtens an den Regenten bringen; zweckmäsiger aber wird diese Expedition allezeit ausfallen, wenn sie von dem Referenten selbsten verfaßt wird. Die Kammerkonsulenten, Fiskale ꝛc. besorgen die Prozeßangelegenheiten und berathen die Kammer *quoad punctum juris* Die Sekretarien verfertigen die Konzepten über die gefaßten *Resoluta*, welche nachher von sämtlichen Mitgliedern durchgelesen und kontrasignirt, das ist: am Rande mit ihren Namen bezeichnet werden. Sehr viele Zeit wird damit gewonnen, wenn wenigstens die minderwichtigen Konzepte nicht von allen Mitgliedern, sondern nur von einem kontrasignirt werden; will man aber davon nicht abgehen, so beschleunigt es die Geschäfte sehr, wenn man alle Konzepten in den Seßionen abließt und kontrasignirt, weil man sich alsdann die vorwaltenden

Bedenklichkeiten viel geschwinder mündlich erläutern kann, und weil die Akten nicht so leicht liegen bleiben, oder wohl gar verschleppt werden können, als wenn man, wie es meistens der Gebrauch ist, die Expeditionen zu solchem Ende in den Häusern herum trägt. Die Rechnungsrevisoren revidiren die Rechnungen zu Hause und legen ihre gefaßten Monita in den Seßionen zur Beurtheilung vor. Die Protokolliſten führen ordentliche und mit guten Registern versehene Protokolle über alle eingelangte *Exhibita*, zum Referiren zugetheilte Akten und gefaßte Entschliesungen. Bisweilen ist es ihrer eigenen Einsicht und Geschicklichkeit überlassen, wie sie letztere zu Protokoll tragen wollen, besser aber ist es, wenn sie von dem Chef des Kollegiums in der Seßion zu Protokoll diktirt werden, damit alle Mitglieder hören, wie ihre Meinung gefaßt wurde, und ihre allenfallsigen Erinnerungen machen können. Die Registratoren bringen die Akten in Ordnung, heben sie auf und geben sie zum Gebrauch her. Der Kanzleyverwalter hat die Aufsicht über das Kanzleypersonal und sorgt für die ordentliche und schleunige Mundirung der Konzepten und für die Versendung der Expeditionen.

Alle erhebliche Arbeiten werden also von den Mitgliedern des Kollegiums zu Hause besorgt, wo sie an ruhigem Nachdenken nicht verhindert werden und von ihren Büchern Gebrauch machen können, in den Seßionen aber wird blos referirt, deliberirt und votirt. Jene Arbeit wird durch Einsamkeit und diese durch die Versammlung aller Mitglieder begünstigt und befördert. Zu den Seßionen sind meistens gewisse Tage vestgesetzt, wenn diese aber nicht zureichen, oder pressante Vorfallenheiten es erheischen, so läßt der Chef ausserordentliche Sessionen ansagen. Wo der Geschäften so viele sind,

daß

daß alle Tage Vor- und Nachmittag Seßionen gehalten werden müssen, werden sie nur von denjenigen Mitgliedern frequentirt, an welchen jedesmal die Ordnung zum Referiren ist, damit die übrigen wechselsweise Zeit zu Abfassung ihrer Relationen haben. Der Chef hingegen, welcher vom Referiren frey ist, muß allen Seßionen beywohnen.

Jedes Kammerkollegium soll wenigstens eine gemessene Vorschrift haben, sowohl was es für Geschäfte zu besorgen hat, als wie sie besorgt werden sollen, und diese Verordnung heißt die Kammerordnung. Von dem ersten Objekte der Kammerordnung haben wir unter dem Worte Kammersachen und von dem letzten im gegenwärtigen Artickel gehandelt.

Renunciation, Verzicht, Entsagung, Lossagung ist diejenige gerichtliche oder aussergerichtliche Handlung, da sich jemand seines Rechtes, das er hat, oder zu haben vermeinet, begiebt. Von der Renunciation auf weibliche Anlehen, s. B. *I.* S. 308.

Reolen, Reiolen. Ein Ausdruck, der nicht überall gebräuchlich ist. Man verstehet dadurch die Arbeit, da man, besonders in Gärten, das mit Wurzeln verwachsene, mit Steinen vermischte oder sonst untüchtige Erdreich durch Umgraben und Hinzusetzung eines guten Mistes, Schlammes oder andern Düngers, tragbar zu machen und tiefen Boden zu erlangen sucht. Man verfährt auf diese Art, daß man zuerst einen Graben, so lange als der Platz erfordert, einer Ellen breit und so tief als man reolen will, z. B. einen oder zween Schuhe aussticht, und das Erdreich davon, nachdem es von Steinen und Wurzeln gesäubert ist, an das Ende des Beetes hinführt. In diesen Graben wird unten erst Schlamm oder Mist eingelegt, und gleich hinter

demselben ein zweyter ähnlicher Graben ausgestochen, dessen von Steinen und Wurzeln gereinigte Erde in den ersten Graben geworfen wird. So fährt man fort, bis man an das Ende des Beetes kommt, und den letzten Graben mit der Erde aus dem ersten Graben, die man zurücke geführt hat, vollends auffüllet. Man kann leicht aus dieser Beschreibung schliesen, wie sehr ein frisch reoltes Land in den ersten Jahren tragen müsse, besonders bey Wurzelgewächsen. Es kann diese Arbeit übrigens im Frühling oder im Herbste vorgenommen werden, doch würde ich die letztere Zeit vorziehen, weil alsdenn die heraufgebrachte Erde durch Frost und Winterfeuchtigkeit zur Erzeugung der Gewächse mehr zubereitet wird.

Reparaturen, eine nicht allzu angenehme, aber höchst nöthige Sache auch bey Wirthschaftsgebäuden, die man schlechterdings nicht vernachläßigen darf, wenn man nicht die Strafe dafür empfinden will; denn in kurzer Zeit kann ein kleiner Schade aus Mangel einer zeitigen Reparatur zu einem großen werden, besonders, wenn man es versäumt, bey Hauptsachen, als z. B. Dächern zu rechter Zeit die gehörige Vorsorge zu treffen. Es erfordern aber die Reparaturen eine gewisse Kenntnis der Baukunst, wenn man nicht durch die Gewinnsucht der Handwerksleute in Schaden kommen soll, stete und genaue Aufsicht und Beurtheilung der besten Zeit, da sie unternommen werden müssen, damit theils die Reparatur dauerhaft werde, theils keine Hindernis in den ökonomischen Geschäften verursache. Bey Verpachtungen ist es nicht gut, dem Pachter allzuviele Reparaturen zuzumuthen, denn gemeiniglich schiebt er sie auf, so lange er kann und läßt zum Schaden des Eigenthümers alles hängen, macht auch das, was keinen Aufschub leidet, so schlecht als möglich. Aber auch

alle

alle Kleinigkeiten zur Reparatur zu übernehmen, ist nicht rathsam, weil der Pachter dadurch sorgloser wird und desto mehr darauf lossündiget.

Repartiren heißt eintheilen. Bey Wechseln sagt man: Wechselbriefe in repartirten Summen ausstellen, d. i. sie in getheilten Summen ausstellen. So wird auch der Gewinn bey den Aktien bald in Gold für so und so viel Prozent des Kapitals, bald in Waaren, die mit dem Schiffe zurückgekommen sind, repartirt.

Rephuhn, s. Rebhuhn.

Repressalien bezeichnen ein ausserordentliches Zwangsmittel, da eine Obrigkeit wegen dem ihren Unterthanen, oder eine Gesellschaft wegen dem ihren Gliedern von den Unterthanen einer andern Obrigkeit wiederfahrnen Unrecht, und versagter Gerechtigkeit, an den Unterthanen oder Gliedern der beleidigenden Parthey die Schadloshaltung nimmt. Z. B. wenn in Kriegszeiten den Unterthanen Schiffe weggenommen werden, und man konfiscirt dagegen Schiffe der Nation, von deren Gliedern die Gewaltthätigkeit begangen wurde. Oder wenn den Gliedern einer Religionsgesellschaft in einem andern Lande Kirchen weggenommen werden, und diese sperrt in ihren Ländern Kirchen der gegenseitigen Religion u. s. w. Die Absicht der Repressalien ist, theils seinen erlittenen Schaden zu vergüten, theils den Gegentheil zur Gerechtigkeit zu zwingen und ihm Sinn für Billigkeit zu machen.

Rescondriren, s. Scontriren.

Resedenkraut, spanische Ranke, Gaude, Wau, Streichkraut, *Reseda luteola* ist ein Kraut, welches wild im Feld und an den Mauren wächst. Die Wurzel ist von einem scharfen Geschmack, lang, schlank, weiß und holzig, und treibt viele bis anderthalb Schuh hohe Stängel, welche rauh, streifig,

hohl, ästig, krumm sind. Die Blätter, an Farbe dunkelgrün, stehen wechselsweise, sind tief eingeschnitten und kraus oder wellenweise ausgeschweift. Auf den Spitzen der Stängel oder Zweige kommen im May und Junius bleichgelbe Blumen hervor, welche wie träublichte Aehren wachsen, darauf häutige, dreyeckige Fingers lange Hülsen folgen, mit zartem, fast ganz rundem, schwarzem Saamen angefüllt. Ausser dem mediciniſchen Nutzen wird die Wurzel zum Gelbfärben gebraucht, und in Frankreich stark gebauet.

Eine andere Art der *Reseda*, welche in Gärten gebauet wird, die wohlriechende, ägyptische Resede, *Reseda odorata*, gehört nicht hieher.

Resina, s. Harz.

Reske, ein Name des Hollunders.

Resolviertafel, fr. *Comptes faits*, sind Tabellen, in denen die Reduktionen der Gewichte, Maase, Münzen, Interessen, des Rabats, Disconto u. s. w. bereits ausgerechnet, gefunden werden.

Respektiren, fr. *Respecter* heißt in Wechselsachen sich erklären, daß man einen Wechsel annehmen und bezahlen wolle.

Respekttage, Respittage, Diskretionstage, Ehrentage, Honortage, Nachtage, lat. *Induciae ad litteras cambiales solvendas*, fr. *Jours de faveur* sind gewisse Tage, die sich nach der Verfallzeit eines Wechselbriefes anheben, und binnen welchen der Inhaber desselben sowohl mit dessen Protestirung als Beytreibung ohne Gefahr dem Schuldner nachsehen kann oder auch muß. Sie scheinen zum Besten des Präsentanten eingeführt zu seyn, wenn er an einem Tage starke Summen in mehrern Wechseln zu empfangen hatte und nicht alle einkaßiren konnte, daß er ohne Schaden etwas bis zum nächsten oder dritten Tage aufschieben könnte, daher bey denen

denen, die a Vista oder auf ganz kurze Sicht lauten, keine Diskretionstage üblich sind, die doch da für den Trassaten am nöthigsten wären, wenn man auf seinen Vortheil dabey gesehen hätte. Allein nachher haben auch die Acceptanten angefangen, die Respekttage zu ihrem Vortheil zu benutzen, und einige Wechselordnungen sind ihnen günstig, so daß es auch Respekttage zum Nutzen der Acceptanten giebt, bey denen dem Inhaber nicht frey stehet, den Wechsel während der Respekttage protestiren zu lassen, sondern es muß solches erst am letzten Respekttage, oder nach deren Verlauf geschehen. Da hingegen bey andern ihm frey stehet, an einem Respekttage, der ihm beliebet, den Protest zu leviren. Der Anfang derselben wird nach dem Ablauf des Zahlungstermins gerechnet, zu Hamburg aber ist der Verfalltag schon der erste Diskretionstag. Die Anzahl derselben ist sehr verschieden, wie bey den Namen der wichtigsten Handelsstädte in diesem Wörterbuch ersehen werden kann, und die dareinfallende Sonn- und Feyertage werden in einigen Ländern mitgezählt, in andern aber aussen gelassen. Auch wird zuweilen der letzte Respekttag, wenn er auf einen Sonn- oder Feyertag fällt, verschoben, und auf den folgenden Werktag oder einen andern verlegt, je nachdem es die Wechselordnung einer Stadt oder eines Landes mit sich bringt. Manche Wechselordnungen statuiren auch gar keine Respekttage, und die Meßwechsel haben sich derselbigen ohnehin nicht zu erfreuen, da der ordentliche Zahlungstag bestimmt ist.

Respittage, s. vorhergehendes Wort.

Rest, Ueberrest, Rückstand, Ueberschuß, lat. *Residuum*, fr. *Reste*, *Residu*, *Demeurant*, *Coupon* heißt das, was übrig bleibt, nachdem das andere bereits verkauft, oder abgerechnet oder bezahlt ist. Restanten heißen also aussenstehende, von der vori-

gen Rechnung unbezahlt gebliebenen Schulden. Der Kaufmann hat Reste theils an übrig gebliebenen nicht ganz verkauften Waaren, welche gute Reste heißen, *bons Restes*, wenn sie groß genug sind, daß man sie noch wohl anbringen kann, üble Reste, *mauvais restes*, wenn sie zu klein sind, und nur für Trödler taugen; theils an noch einzukaßirenden alten Schulden, daher man spricht, er bleibt mir *per Saldo* oder *per Resto* schuldig so und so viel. Bey dem Schluß des Jahres machen einige ein sogenanntes **Restantenkonto**, *Conto per diversi*, auf welchem sie, um die alten Rechnungen zu schliesen, alle solche Restanten eintragen, auch wohl die, von denen wenig zu hoffen ist, auf den zweifelhaften Schuldenkonto setzen, oder auch auf Gewinn und Verlust abschreiben, da denn, wenn noch etwas wider Verhoffen eingehet, Cassa an solches Restantenschuldenresigen Debet wird.

Auch Rechnungsbeamte, Verwalter u. d. g. haben gemeiniglich eine Restantenrechnung zu führen. Es ist aber kein allzu gutes Zeichen, wenn dieselbige sehr stark ist, es wäre denn, daß beym Abschluß z. B. einer Haushaltungsrechnung viele Posten oder Bezahlungen noch nicht verfallen wären. Es ist hart, wenn man, ohne Rücksicht auf Umstände, die schuldigen Bezahlungen unbarmherzig eintreibt, aber auch hart, wenn man durch allzugroße Nachsicht oft Leute liederlich macht. Beydes sollte nicht seyn. S. Rechnungsliquidation.

Restanten, s. den vorhergehenden Artickel.

Restantenkonto, s. ebendaselbst.

Retardat. Wenn die Gewerken ihre Zubuse mit *N.* 6. des Quartals nicht entrichten, noch sich auf die Zubußzettel anhängisch machen, so werden sie im Gegenbuch notirt oder ins Retardat gesetzt. Wenn nun *N.* 6. des folgenden Quartals die Zubuse noch

nicht

nicht abgetragen worden ist, so werden sie ihrer Kure verlustig, das heißt: die Kure sind im Retardat verstanden.

Retentionsrecht, *Ius retentionis*, das Recht, etwas zurück zu behalten, bis man wegen seiner Anforderung befriediget ist.

Retorte, ein irdenes oder gläsernes Gefäs, rund, mit dickem Bauch und etwas gebogenen Hals, welches zur Destillation der fixen Spiritus, die nicht so hoch steigen können, gebraucht wird.

Retour. Wechsel auf Retour geben, heißt Wechselbriefe auf Messen so verhandeln, daß sie nach der Messe in dem Preise vergütet werden müssen, wie er in einer solchen Messe auf meinem Platz stund. Retourhandlung heißt die Handlung mit Waaren gegen Waaren.

Retourniren. Gelder retourniren auf Wechsel, wenn sie dem, der sie bezahlen soll, auf einen neuen Wechsel wieder zurücke gegeben werden. Mit Protest retournirt ein Wechsel, wenn er nicht acceptirt wird.

Retourrechnung ist die Specifikation, worein ein Remittent oder Inhaber des Wechselbriefs seinen Indossanten oder Trassanten seine Prätension bringt, da er wegen eines von ihm indoßirten oder traßirten, aber nicht acceptirten oder nicht bezahlten Wechselbriefes an ihn macht. Es wird in derselbigen das in dem protestirten Wechselbriefe enthaltene Kapital, die Provision zu $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ pro Cent, die Protestkosten und Sensarie, ingleichem der Cours des Rückwechsels bemerkt.

Retourwechsel heißt 1) der Wechsel, den der Remittent den Traßirer statt der Valuta einhändigt. 2) Der Rückwechsel, s. dieses Wort, führt zuweilen auch diesen Namen.

Retratte, s. Rückwechsel.

Rettich, lat. *Raphanus sativus*, ist ein Wurzelgewächs, welches aus dem Saamen ohne Verpflanzung erzeugt wird und einen sehr scharfen Geschmack hat, aber wenn es zu rechter Zeit und nicht übermäsig genossen wird, nicht ungesund ist. Man rechnet auch den Meerrettich hieher, von dem aber ein eigener Artickel handelt, ich bleibe daher nur bey dem eigentlichen Rettich stehen. Er hat dunkelgrüne, dicke, rauhe und zerkerbte Blätter, den Rübenblättern ähnlich, aber etwas größer. Die Blüthe ist vierblätterig, weiß oder roth, macht lange Schoten, in denen der braune, runde Saame enthalten ist. Die Wurzel, welche eigentlich für den Menschen geniesbar ist, hat eine weiße oder schwarze Haut, denn das Innere derselben ist allemal weiß, ihre Größe ist verschieden, bisweilen und an manchen Orten wohl eines Armes und Schenkels dick, und die Gestalt bald rund, bald länglicht. Die Erfurter und Straßburger Rettiche haben insonderheit den Vorzug der Größe; da aber der Saame bey uns schwer zu ziehen ist, ohne daß er ausarte, so ist es wohl am besten, wenn man ihn jedesmal kommen läßt.

Man kann die Rettiche in kleine (Monatrettiche, Radiese) und in große eintheilen. Von diesen letztern werden wieder 2 Arten angenommen, nämlich Sommer- und Winterrettiche. Ich bin nicht gewiß, ob der Unterschied blos von der verschiedenen Zeit der Aussaat, oder von verschiedenem Saamen herrühret, da ich zu den frühen und späten Rettichen immer einerley Saamen nehme, indessen wird von manchen Kennern behauptet, daß der Saame selbst nicht einerley sey.

Es will der Rettich einen feuchten, aber auch mürben und tief gegrabenen Boden haben, jenes weil er im dürren Erdreich weniger wächst, und

von

von den Würmern angefressen wird; dieses damit er sich unter dem Boden in die Weite und Tiefe gehörig ausbreiten könne. Man soll ihn dünne säen, oder welches ungleich besser, einem jeden seine gehörige Stelle dadurch anweisen, daß man in der Weite von etwa 9 oder mehr Zollen Grübchen in das Beet macht und in jedes ein Saamkörnchen wirft, sodann es mit Erde bedeckt. Dadurch erhält man den Vortheil, daß keiner den andern hindert, und auf jedem Beete gerade so viele Rettiche zu stehen kommen, als darauf Platz haben. Man kann auch zwey Körnchen in ein Loch legen, aber denn muß man das geringste Pflänzchen da ausziehen, wo beyde aufgegangen sind. Im Anfang ist es nöthig, daß man dieselben wohl und oft bey trocknem Wetter mit Wasser besprenge, denn ausserdem gehen sie spät auf und werden, so wie sie mit zwey Blättchen da stehen, von den Erdflöhen abgefressen. Wann die Wurzel über sich treibt, muß man sie mit Erde beschütten, so wie man den Kohl häufelt, auch nimmt man gerne die äussern Blätter bis auf das Herz weg, um große Rettiche zu erhalten. Die Zeit der Aussaat ist bey den Sommerrettichen das Ende des Aprils oder der Anfang des Mayen. Man kann zwar den Saamen auch früher in den Boden bringen, allein wenn er aufgegangen ist, und es fällt noch ein starker Frost ein, so schieset er gerne auf. Die Winterrettiche werden um Johannis gesäet. Wenn man guten Saamen erziehen will, muß man solche Rettiche, die schön und vollkommen sind, und den Winter über in dem Keller gelegen haben, im Frühling in die Erde einsetzen. Der Saame bleibt fünf Jahre gut. Man schreibt dem Rettich viele medicinische Tugenden zu, und manche mögen vielleicht von Liebhabern desselben erfunden worden seyn.

Der Monatrettich, süse Rettich, Radies, Radieschen, *Raphanus sativus minor* hat eine ganz kleine Wurzel, entweder rund und weiß, (*orbicularis*) oder lang, weiß und oben roth (*oblongus*). Man säet ihn, so bald man in den Boden kann, auf die ersten Mistbeete, und fährt damit monatlich fort bis in den September. Sie werden aber leicht pelzig, wenn sie zu einiger Größe gelangen; dargegen wird angerathen, sie bey trockener Witterung täglich etlichemal stark zu begiesen. Der Saame, welcher vier Jahre gut bleibt, wird von den Wurzeln der ersten Aussaat noch in dem nämlichen Jahr erzeugt, muß aber vorsichtig abgenommen, und vollends an der Sonne getrocknet werden. Der Geschmack der Monatrettiche ist lieblich und das Fleisch zarter.

Der Forellenradies, der durchaus purpurrothe Flecken an sich hat, scheint eine Spielart davon zu seyn. Auch giebt es Rettiche über der Erde, korintischer Rettich, *Raphanus sativus gongylodes*, die ergiebig, gesund und schmackhaft sind, und wie die Kohlrüben wachsen.

Rettungsmittel verunglückter Personen. Wer in vorigen Zeiten das Unglück hatte zu erfrieren, zu ersticken oder im Wasser zu ertrinken, der wurde ohne weiteres für wirklich todt gehalten und begraben. Unsern Tagen war es vorbehalten, die Entdeckung zu machen, daß nicht alle solche Personen verlohren sind, sondern daß viele derselben durch angewandte schickliche Mittel wiederum gerettet werden können. Es wäre hier zu weitläuftig, die bisher dazu erfundenen und bewährt gefundenen Rettungsmittel zu beschreiben, und wir halten es auch für überflüßig, da sie bereits durch mancherley Volks- und andere allgemein bekannte Schriften, und besonders neuerlich durch das Noth- und

Hülfs-

Hülfsbüchlein, fast in jedermanns Hände gebracht worden sind. Wir schränken uns blos darauf ein, zu bemerken, was jede Obrigkeit beyzutragen habe, daß diese Erfindung nicht unbenutzt bleibe. Da der angegebenen Hülfsmittel so viele sind, und da sie immer durch neuere Wahrnehmungen bereichert und berichtiget werden, so lasse man nicht nur die Besten derselben durch das Kollegium Medikum oder das Landphysikat in einen deutlichen und gemeinverständlichen Unterricht zusammen tragen, und versorge jede Dorfsgemeine mit einem oder mehreren Exemplarien, sondern man lege auch dem Pfarrer, Schultheisen, Dorfbader, Amtknecht die besondere Pflicht auf, für die Anwendung dieser Mittel zu sorgen; man versorge jeden Dorfsbader mit den hierzu nöthigen Arzneyen und Instrumenten; man lasse ihm durch das Landphysikat noch einen besondern mündlichen Unterricht zu deren Gebrauch ertheilen und belohne jeden, der sie mit glücklichem Erfolge angewendet hat.

Retz, ein Getraidmaas zu Philippeville, wo es 55 Pfund an Waizen, 52½ an Roggen, 30 an Haber, und zu Givet, da es an Waizen 47, an Roggen 45 Pfunde hält. Auch eine Art von Battisten oder Linons, welche gestreift sind, heißt man zu Bapaume und überall in Artois Retze.

Reval, eine Stadt in dem Herzogthum Esthland, hält Buch und Rechnung wie St. Petersburg.

Revaliren, Rivaliren heißt, sich wegen geschehener Acceptation und Zahlung eines Wechsels an seinem Trassanten oder Indossanten erhohlen, oder wegen eines protestirten Wechsels sich auf seinen Remittenten oder Indossanten durch eine Tratte wieder bezahlt machen.

Reverberirofen wird der Ofen genannt, in dem die Körper so kalcinirt werden, daß die Hitze des Feuers

auf

auf allen Seiten zuschlägt. Das Feuer wird mit Blasbälgen zu der größten Flamme gebracht, und die Arbeit geschieht mit offenem oder geschlossenem Feuer.

Revers, *Litterae reversales*, eine Schrift, wodurch man sich zu einer Gegenleistung bekennet, oder auch anzeigt, daß irgend eine Handlung den Rechten eines andern nicht nachtheilig seyn soll. Auch die Seite einer Münze, darauf das Wappen, Sinnbild oder Schrift gepräget ist, heißt **Revers**, *facies nummi reversa*, so wie die Bildsäule der Avers heißt.

Revesch, fr. *Reveche* ist ein grober, ungekreuzter, lose gewebter, wollener Zeug mit langen Haaren, auch wohl auf der einen Seite frißirt. Er wird, wie der Flanell, auf einem Stuhle mit zwey Tritten gewebt, und hat überhaupt mit demselben viel ähnliches. Zuerst kamen diese Zeuge aus England, bald aber wurden sie in Frankreich häufig genug gemacht. Gemeiniglich werden sie erst weiß gewebt, und dann auf allerley Art gefärbt. Man gebraucht sie zum Unterfutter, besonders bey den Monturen der Soldaten, zu Ausfütterung der Degenscheiden, Futterale, Koffer u. d. g. m.

Reukauf ist ein gewisses Geld, welches nach einem geschehenen Kauf derjenige, welcher sich denselben reuen läßt, dem andern geben muß. Zuweilen wird bey dem Handel bereits die Summe ausgemacht, durch deren Erlegung von einem der Handelnden der Kauf ungültig gemacht werden kann, dann ist es *Poena conventa*; oft muß aber der, welcher sich denselben reuen läßt, erst dem andern seinen Willen machen, der ihm alsdenn Verdruß genug verursachen kann; oft gleicht der Richter die Sache aus, oder thut den Ausspruch.

Reuse, s. Fischreise.

Reut, Ried, Reutfeld, Rodeland. Diese Benennung wird von einem Lande gebraucht, welches sonst ungebauet und mit Hecken und Sträuchen verwachsen war, nun aber zum Ackerbau tüchtig gemacht worden ist (auch Neugereut, von Ausreuten). Ohne Zweifel ist es eine nützliche Beschäftigung, wenn man unbenutztes Land urbar macht, oder unnütze Waldungen in Ackerfeld verwandelt, bey welchen letztern man jedoch allemal erst wohl überlegen muß, ob sie unnütz sind. Ich beziehe mich in Absicht auf solchen Plätze auf das, was bereits unter Gemeinheit, Heiden und andern Artickeln gesagt worden ist. Von der Art der Urbarmachung aber sehe man das Wort Neubruch nach.

Reuterwechsel, *versuram facere*, wird gesagt, wenn man, um Frist zu gewinnen, z. B. den Holländer mit seinem Kredit in Hamburg, und den Hamburger mit seinem Kredit in Holland bezahlt.

Reutern, s. Räutern.

Reithaue, s. Radehacke.

Reutkorn, das Korn, welches in Reut- oder Rodeland gesäet wird, s. Reut.

Reutwurm, s. Reitwurm.

Revier heißt bey den Jägern ein gewisser Bezirk oder Gegend, die einem Jäger oder Förster zur Aufsicht übergeben ist.

Revision, s. Rechnungsabhör.

Revisionsausstellungen, s. ebendas.

Rezil, ein Getraidmaas im Elsas und der Nachbarschaft, welches nach dem Unterschied der Orte sehr verschieden ist. Es hält nämlich an schwerem Getraide von 160 bis 184 Pfunde, und am leichten nach Proportion.

Rhaa, ein Name des Drachenblutbaums in Madagascar, s. Drachenpflanze.

Rhabarber. Unter diesem Namen kommen vor: 1) die wahre Rhabarber, lat. *Rhabarbarum, Rheum palmatum*, fr. *Rhabarbe, Rheubarbe*, eine bekannte purgirende Wurzel, welche China und die Tartarey zu ihrem Vaterlande hat. Ob sie die Rhapontik der alten griechischen Aerzte sey, ist meines Wissens noch nicht ganz entschieden. Sie kommt auch bey uns in lehmigem, feuchtem Boden fort. Das Kraut ist wohlschmeckend, und wird von den Russen in Suppen und Zugemüsen gegessen; selbst den Stängel ißt man, ehe er zur Blüthe schieset. Dieser Stängel wird einer Spanne hoch und ist rund herum mit vielen wollichten Blättern besetzt, welche über zwey Hände lang, oben aus ganz breit und unten schmal sind, daher sie ganz unter sich hangen. Aus dem Hauptstängel schoßt auch ein kleiner heraus, der die Blume trägt, die an Gestalt und Farbe den Violen gleicht, aber von Geruch widerwärtig ist. Es gehört die Rhabarberwurzel zu den zahmen Gewächsen, die man mit Fleiß bauen muß. Der Saame, den man alle Jahre erhält, wird im Frühjahr in die Erde gebracht, die jungen Pflanzen werden aber erst im folgenden Jahr versetzt und zwar einen halben Schuh von einander in ein Land, das fett, mit Thon vermengt und dem Winde nicht ausgesetzt ist. Je älter sie werden, desto größer werden Stängel und Blätter, und die Wurzel wird erst nach und nach dicke, nach Beschaffenheit des Erdreichs. In dem Garten des Lazareths in Moskau erreichte sie nach mehr als 40 Jahren nicht viel über die Dicke eines Daumens, daher sie von manchen für Rhapontik gehalten wird, weil sie sonst die Dicke eines Armes, auch wohl eines Kinderkopfes erreicht. Sie sieht auswendig schwarzroth und hat viele Zasern; inwendig ist sie goldgelb mit vielen Aederchen durchzogen, und hat einen safrangelben

oder

oder purpurfarbenen Saft, so daß sie die Hände färbt, wenn sie frisch zerschnitten wird. Die beste Zeit, sie auszumachen, ist der Winter oder angehende Frühling, denn wenn die Blätter hervorsprossen, verliehrt sie viel von Farbe und Kraft. Es wird ihr alsdenn die äussere unreine Schale nebst Nebenwurzeln genommen, auch das Herzblatt wird ausgeschnitten, so tief es gehet, daher der obere Theil der Wurzel eine Aushohlung bekommt. In China zerschneidet man sie noch überdies in Stücke von verschiedener Größe und Dicke. Darauf trocknet man sie an einem schattigen, von der Luft durchstrichenen Ort auf langen Tafeln, auf denen man sie täglich drey- bis viermal umwendet. Dadurch wird sie ein wenig locker oder schwammig, leicht zu zerbrechen, aussen bräunlichgelb, inwendig röthlicht oder safrangelb mit untermischtem blaßgelb marmorirt. Der Geschmack ist etwas scharf, bitter und zusammenziehend, der Geruch aromatisch, angenehm, aber stark, und wenn sie zerbrochen oder gestossen wird, giebt sie dem Wasser eine schöne safrangelbe Farbe. Diese Eigenschaften lassen auch auf die Güte der Rhabarber am sichersten schliesen; hingegen ist es kein gutes Zeichen, wenn sie holzig, hart und vest, oder gar zu schwammig, wurmstichig, verfault, dunkel an Farbe und feucht ist. Man muß sich um so mehr vorsehen, da allerley Betrug mit dieser Wurzel vorgeht, indem sie manche anfeuchten, den besten Saft herausdrücken, und ihn gedörrt zur Arzney verkaufen, dadurch die Wurzel kraftlos, aber auch leichter wird und inwendig eine schwarze Farbe erhält, auch keinen safrangelben Saft von sich giebt; andere die alten und verdorbenen Wurzeln wieder auffärben und den frischen ähnlich machen, welches man daran erkennt, wenn die gelbe Farbe beym Reiben an den Fingern bleibt; oder die

Wurzel der Rhapontik unter die wahre Rhabarber mischen, welche holziger ist, einen andern Geschmack hat, und deren Adern, wenigstens nach der Behauptung einiger, inwendig nach der Queere, nicht wie bey der ächten Rhabarber nach der Länge laufen.

Der große und allgemein anerkannte Nutzen der Rhabarber in der Medicin ist auch die Ursache des starken Handels mit derselbigen. Ehedem erhielt man sie aus der Levante, wohin sie aus China und aus der Tartarey gebracht wurde, über Venedig; jetzt aber näher, theils aus China selbst durch die Holländer, Engländer und Franzosen, theils aus Rußland, wohin sie aus der Tartarey und aus China stark gehet. Im Anfang kannten die Russen den Werth davon nicht, und gaben das Pfund für 10 Kopeken, nachher lernten sie ihn kennen. Man theilt gegenwärtig die Rhabarber in der Handlung in die levantische oder orientalische, worunter auch die Chinesische gehört, und in die Rußische ein, legt ihnen aber einen verschiedenen Werth bey. Die levantische ist die beste, da sie größtentheils zu Lande transportirt und sorgfältig gepackt wird; die Chinesische muß eine längere Seereise machen und führt auch viel Unreinigkeit mit sich, die Rußische kommt fast ganz zu Lande, ist wohl gepackt und wird im Winter nach Moskau und Petersburg gebracht, ohne von der Sonne Schaden zu leiden, auch wird sie von den Russen selbst noch sorgfältig gereiniget. Gleichwohl gilt in Amsterdam das Pfund levantische Rhabarber 5 bis 8 Gulden, rußische aber 3 bis 5. Indessen führt Rußland jährlich immer für 200,000 Rubel aus. Man giebt 2 pro Cent Abzug für gut Gewicht und eben so viel für baare Bezahlung. Die Emballage wird nach dem Gewichte taxirt.

Der Nutzen der Rhabarber hat allerley Versuche veranlaßt, sie auch bey uns zu bauen, und es hat sich gezeigt, daß sie unser Klima verträgt. Unter den verschiedenen Pflanzungen ist ohne Zweifel die pfälzische am ausgebreitesten, da sie 20 Morgen zu 160 Ruthen enthält. Auch in der Grafschaft Hanau hat man den Anbau derselbigen angefangen.

2) **Die Rhapontik, pontische Rhapontik, pontische Rhabarber, Bergrhabarber**, lat. *Rhaponticum*, *Rhaponticum verum*, *thracicum*, fr. *Rhapontic* wird von einigen für ein Gewächse von verschiedener Art, von andern für eine ausgeartete Rhabarber gehalten, welche wegen des Erdreichs oder aus andern Ursachen eine längere, holzigere, mehr zaserichte Wurzel macht, welches dadurch bestättigt wird, daß man aus dem Saamen der wahren Rhabarber Rhapontik erhalten hat, z. B. in Moskau, in Holland u. a. m. Sie wächst da, wo man die wahre Rhabarber findet, wie denn die Chineser unter beyden keinen weitern Unterschied machen, als den die Gestalt darbietet. Ihre Einfuhr ist in Frankreich verboten, und in Rußland verbrennen die darzu verordnete Apotheker die unter die Rhabarber gemischte Rhapontik. Sie kommt jedoch aus der Levante zu uns, und wird auch in den Officinen geführt, jedoch zu anderer Absicht als die Rhabarber verordnet, weil sie nicht öfnet, sondern verstopfet.

Man führt auch in der Handlung eine sogenannte gemeine Rhapontik, welche eigentlich eine Art des Großtausendguldenkrauts ist, und *Rhaponticum vulgare* oder *Centaurium maius folio Enulae* heißt. Sie kommt aus Savoyen, Apulien und Litthauen, ist länglicht, aussen braun, innen gelb ohne die rothen Streifen, bitter und anziehend im Geschmack, und wird zur Arzney gebraucht.

3) Mönchsrhabarber, Bergrhabarber, lat. *Rhabarbarum monachorum*, *Rhaponticum folio lapathi maioris glabro*, *Rheum foliis glabris Rhap. Alp.* ingleichem *Patientia*, fr. *Rhabarbe des Moines* ist eine Frucht der Alpen und pyrenäischen Gebirge, auch der Gärten in Italien, Frankreich und Deutschland. Die Wurzel ist lang, dick und zaserricht, aussen schwarz und rauh oder tupflicht, innen blaßgelb ohne röthliche Adern, an Geruch und Kräften der wahren Rhabarber fast gleich, nur daß man gedoppelte Dosin nehmen muß.

Rhapontik, s. vorigen Artickel.

Rhede, fr. *Rade* ist ein Ankerort nahe am Ufer, der vor den Winden bedeckt ist, und wo die Schiffe einen guten Grund finden, um so lange vor Anker zu liegen, bis der Wind gut wird, oder Fluth oder Ebbe eintritt, um entweder in den Hafen oder weiter in die See zu gehen. Die großen Schiffe legen sich insgemein auf die Rhede, wenn sie zu weit vom Hafen entfernt sind, oder derselbige nicht tief genug ist.

Rheder heißt der Eigenthümer eines Kauffahrteyschiffes, der Schiffsherr. Haben mehrere Theil an einem Schiffe, so heißen sie Mitrheder, Schiffsfreunde, und ihre Verbindung ist eine wahre Maskopey. Ein Eigenthümer des Schiffes kann es auch an einen andern vermiethen, in welchem Fall er Verheurer und der, welcher es miethet, Befrachter heißt.

Rheinanke, ein Name der Lachsforelle, s. Forelle.

Rheinbeere wird die Kreuzbeere genannt, s. Weghorn.

Rheinfahrn, Rheinfarren, eigentlich Rainfaren, weil er an den Rainen und Rändern der Aecker wächst, nicht am Rhein, lat. *Ptarmica*, *Tanacetum* ist ein Kraut, von welchem man eine weiße und eine

gelbe

gelbe Art hat. Dieser *Tanacetum vulgare, L.* wächst an trockenen und sandigen Orten, an Mauren und Wegen, hat häufige längliche, gleich einer Säge zerkerbte Blätter von sehr starkem Geruch und bitterm Geschmack. Die Stängel sind hoch und gerade, und haben oben Knospen voll kleiner, gelber Blümchen; der Saame ist dem Fenchel ähnlich, bitter und scharf an Geschmack. Es wird mit demselben der Wurmsaame oft verfälscht. Die Blumen und das Kraut werden auch wider die Würmer gebraucht, so wie der Pflanze überhaupt allerley Heilkräfte zugeschrieben werden. Der weiße Rheinfahrn, weißer Dragun, weißer Dorant, *Tanacetum album Matthioli*, wächst auf fruchtbaren Wiesen, und ist ein Futterkraut.

Rheinischer Brandwein ist der Brandwein, welcher von Rheinischen Weinhefen abgezogen ist.

Rheinischer Gulden, s. Gulden.

Rheinweide, Rainweide, Beinholz, Beinhülsen, Dintenbeere, Eisenbeerbaum, Griesholz, Gaishülsen, Grünfaulbaum, Heckholz, Hartringel, wilder Kornelbaum, Ringerren, Mundholz, spanische Weide, Zaunriegel, und wenn ich diesen 16 Namen auch den lateinischen, als den 17. beysetzen soll, *Ligustrum vulgare*, ist ein Strauch, der sowohl in Feldhecken, als im Schlag- oder Buschholz angetroffen wird. Er wächst vier und mehr Ellen hoch, treibt viele kleine Aeste, hat eine aschenfarbige Rinde und längliche Blätter, die dem Weidenlaub ähnlich, aber kürzer, breiter und dicker sind, eine sehr grüne Farbe haben und nach der Länge an den Aesten und dem Stamm gegen einander über stehen. Aus den Winkeln zwischen den Zweigen und Blättern treibt er im Junius die Blüthe hervor, welche aus schönen, weißen Blumen besteht, die traubenartig beysammen ste-

hen und einen Strauß bilden, auch einen starken, aber eckeln Geruch von sich geben. Es folgen darauf rundliche Beeren, (Hundsbeeren) so dick als die Myrthenbeeren und schwarz, die wie Trauben beysammen stehen und fast den ganzen Winter an der Staude hängen; ihr Saft ist purpurroth, süß und etwas bitterlich, und in ihnen befinden sich zwey kleine, harte, runde Saamkörner.

Man braucht diesen Strauch zu Hecken, weil das Laub dicht beysammen steht und im Frühling bey Zeiten wieder ausschlägt; nur hat es den Fehler, daß es oft von den spanischen Fliegen sehr angegriffen wird. Das Holz, welches trocken wird, ist sehr hart, so daß es sich dem Eisen widerlegt und kaum bearbeitet oder durchbohret werden kann, daher die Namen Beinholz, Hartriegel ꝛc. kommen, es ist daher zu Radespeichen und andern Geräthschaften, unter andern auch zu Zwecken der Schuhe, sehr dienlich. Die gekochten Beeren sollen ein Oel geben, dergleichen man in Tyrol zu Nachtlichtern macht. Die Beeren machen den schwarzrothen Weinen eine dunklere Farbe, auch braucht man sie zuweilen zur schwarzen Dinte, und die Kartenmacher zum Violet, die biegsamen Zweige werden von Korbmachern zu kleinen Arbeiten benutzt; medicinischer Kräften zu geschweigen. Dieses Gewächs kommt in jedem Boden fort, doch ist ihm der sandige am angemessensten, da es wohl 15 bis 16 Schuhe hoch wird. Die Vermehrung geschieht durch Saamen und Ablegen ohne Schwierigkeit.

Die immergrüne Rheinweide, *Ligustrum Italicum* ist der vorigen sehr ähnlich, ob gleich keine Ab oder Spielart, die Blätter sind etwas schmäler und spitziger, die Blume wie bey der gemeinen, sie hält unsern Winter aus und wird nur etwas braungrün.

Rheinwein, s. Wein.

Rhinozeros, Nashorn, lat. *Vnicornis*, ein vierfüssiges Thier, in den heißesten Gegenden von Afrika und Asien, 6 Ellen lang und fast 4 Ellen hoch, wenn es ausgewachsen ist, mit einem fast 2 Ellen langen Horn auf der Nase. Sein Kopf endigt sich in einen kleinen Rüssel, seine Oberlefze ragt über die untere hervor und hat eine bewegliche Spitze. Es hat eine haarlose faltigte Haut, welche aussieht, als wäre das Thier bepanzert. Es hat kurze dicke Beine, einen langen Leib und fast bis auf die Erde herab hängenden Bauch. Sein Fleisch ist eßbar, und seine Haut die stärkste unter allen Thierhäuten. Man verfertigt daraus Peitschen, Riemen, Kannen, Schüsseln und Zelte.

Rhodiser Holz, Rosenholz, lat. *Agallochum forte*, fr. *Bois de Rhode*, *Bois de Rose*, *Rosebois*, *Bois marbre* ist eine Art des Aspalats, hat einen Rosengeruch und wächst auf den Inseln Rhodis, Cypern und andern Orten der Levante, wie auch in Amerika, auf den antillischen Inseln. Der Baum ist gerade, hoch und nach Proportion dicke, die Blätter sind denen der Kastanien oder Wallnüsse ähnlich, weißlich, dicke, weich und auf der einen Seite wollicht. Die büschelweise wachsenden weißen Blüthen geben einen angenehmen Geruch, und auf diese folgen kleine, schwärzliche, glatte Saamenkörner. Die weißgraue, der Eichenrinde ähnliche Rinde des Stammes bedeckt ein gelbes, gemarmeltes Holz, das einen süsen sehr angenehmen Geruch giebt, wenn es gearbeitet oder gerieben wird, und im Poliren einen ausserordentlichen Glanz annimmt. Die Wilden in Amerika machen aus den Stämmen Kahns, die allenfalls 30 Personen mit ihren Sachen einnehmen können. 6 bis 7 Fuß breit und 35 bis 40 lange, und in Europa macht man daraus

Rosenkränze, eingelegte und gedrechselte Arbeit, wie auch einen Zusatz zum Rauchwerk. Man kann auch eine Art von Rosenwasser, ingleichem das sogenannte Rhodiserholzöl, welches die Parfumeurs stark brauchen, davon abziehen. Das Rhodiserholz soll nicht alt, aber trocken seyn, einen starken Geruch geben, ein dem abfallenden Laub ähnliche Farbe haben und aus starken, aber nicht knorrichten Stücken bestehen.

Rhonen, heißen um Basel herum die rothen Rüben.

Rhus, s. Sumach.

Riabauls-Smals, schlechte ostindische Kattune, gemeiniglich von weißer Farbe, ½ Pariser Ellen breit und 9 lang.

Ribben nennt man den Theil des Stängels, der in die Mitte des Blattes, z. B. beym Toback ꝛc. weit und in ziemlicher Stärke hineinzugehen pflegt.

Ribes, s. Johannisbeere.

Ricambio, s. Rückwechsel.

Richtholz, s. Hobel.

Richtknöppel, s. Kohle.

Richtmeiler, s. Kohle.

Richtpfennig ist ein Gewicht, womit man die Münzen probirt oder auffstoßt. Es wird dabey die Mark in 65536 Theile oder Aeßchen getheilt, weil man diese Zahl leicht reduciren kann.

Richtscheit, ein Namen des Ortscheits, daran man das Riempferd spannt, wenn man mit 3 Pferden fährt. Auch wird bey verschiedenen Profeßionen mit diesem Wort ein langes Lineal bezeichnet.

Richtstock, s. Kohl.

Ricke, das Weibchen vom Rehbock, s. Rehe.

Ried, s. Reut und Rohr.

Riedgras, lat. *Carex* ist ein weitläuftiges Grasgeschlecht. Die männlichen und weiblichen Blüthen

sitzen

sitzen in einer Aehre, bald beysammen, bald jedes Geschlecht in einer besondern. Der Kelch ist ein längliches Kätzchen, die eigentliche Blume fehlt; bey der männlichen sind 3 Staubfäden, bey der weiblichen ein Griffel mit 2 oder 3 Staubwegen. Das Saamenbehältnis fehlt, statt dessen wird das Saftbehältnis größer und enthält ein einzelnes, dreykantiges Saamkorn. Die Halme sind meistens dreyschneidig und sehr scharf, zwischen ihnen wachsen die glatten Stängel, welche die Blüthe hervorbringen, die gemeiniglich im May und Junius kommt. Man findet das Riedgras häufig in Wassergräben, auf feuchten Wiesen, Brüchen und waldigten Oertern, von denen man es so viel möglich zu vertilgen sucht. Gedörrt ist das Riedgras den meisten Arten nach ein schlechtes Futter, und grün frißt es das Vieh gar nicht, es müßte denn sehr jung seyn, auch sind manche Arten der Gesundheit des Viehes schädlich, oder in Menge genossen, gar tödtlich, z. B. der Segger. Es sey hier genug, folgende Arten anzuführen.

1) *Carex vulpina*, das wilde Galgantgras macht einen dreykantigen Halm, der bis anderthalb Fuß hoch wird, und noch längere schwerdförmige Blätter. Es sitzen mehrere eyförmige Aehrchen gedrungen beysammen, die anfangs grün und dann kastanienbraun sind. Es dient dieses Gewächs, den Flugsand zu binden, Dämme zu errichten und Sümpfe aufzutrocknen, auch den Boden zu erhöhen, den Saamen fressen die Wasservögel, der Wasen davon kann statt des Torfs gebrannt werden, auch braucht man das Stroh zum Einpacken der Waaren oder zur Streu, aber das Vieh frißt das Gras nicht, als höchstens im ersten Frühling. Man sucht es daher lieber auszurotten als fortzupflanzen.

2) *Carex acuta rufa*, *Carex pseudocyperus*, Segger, Berstgras, Platzgras hat breitliche Stängel, von denen manche röthlich aussehen und kleinschilfigte Blätter. Wenn man es von einander schneidet, giebt es einen grünlichen, dicken, schmierigen Saft. Es ist dem Vieh, welches davon frißt, äusserst schädlich und oft tödtlich. Man will indessen behaupten, die Gefahr falle alsdenn weg, wenn es mit der Wurzel ganz unter Wasser stehe, oder wenn trockenes Wetter mit Sonnenschein vorhanden sey, hingegen laufe das Vieh davon auf, wenn es ausser dem Wasser stehe, oder Sonnenschein und Regen mit einander abwechsle, weil alsdenn ein röthliches Würmchen, welches ein starkes Gift habe, in das Gras krieche. Genug, das Vieh stirbt, wenn nicht schleunige Hilfe geschieht, wenn man es aber dahin bringt, daß es mistet, so ist es gerettet.

3) *Carex flava*, Gelbriedgras, Igelkolbleingras, ist weniger scharf als die vorigen Arten, aber doch kein brauchbares Futter. Es wächst auf sumpfigen Wiesen, wird selten einen Fuß hoch, hat einen einigermassen dreykantigen Halm, schwerdförmige, etwas scharfe Blätter, und eine Aehre, die aus 3 bis 4 kleinen, braungelben Aehrchen besteht.

4) *Carex vesicaria*, Blasenriedgras, macht einen dreyeckigen scharfen Helm 4 bis 5 Fuß hoch, lange, scharfe, nachenförmige Blätter, oben sind 3 bis 4 männliche, braune Aehren, und weiter hinab eben so viele weibliche, jede in dem Winkel eines sehr langen Blattes. Sie sind braungrün und es entstehen aufgeblasene Saamkapseln.

5) *Carex montana*, Bergriedgras wächst nicht wie die andern Arten in der Tiefe, sondern auf Bergen und hochliegenden Aeckern. Der Halm ist unmerk-

merklich dreykantig und klein, die Blätter etwas länger, schmal, weich und gelblich. Auch hier sitzen an der Spitze die Aehrchen gedrungen beysammen. Diese Art frißt das Vieh.

6) *Carex birta*, rauhes Riedgras ist weich und haarig und wird in sandigem Boden nur einige Zoll, in lettigem hingegen oft über einen Fuß hoch, hat lange und schmale Blätter, oben drey männliche hellbraune und haarige, unten im Winkel der Blätter drey weibliche grüne Aehren auf kurzen Stielchen. Vom Wasserriedgras, s. dieses Wort.

Riedschnepfe, s. Schnepfe.

Riegel ist ein bekanntes Mittel, etwas zusammen zu halten, z. B. Thür und Thürgerüste. Man macht sie von Eisen, seltener von Holz und zwar so, daß sie in eine Oefnung hinein geschoben und wieder heraus gezogen werden können. Zuweilen versiehet man sie mit einer Schraube, damit der, welcher keinen Bescheid weis, sie nicht sogleich zurücke bringen kann. Sie sind eine Arbeit der Schlosser. Riegelwände nennt man diejenige, welche mit Holz durchzogen und nur die Zwischenräume ausgemauert sind. Alles Holz an diesen Wänden heißt Riegel.

Riemenfresser, s. Lederfresser.

Riemensetzen, s. Haarseile.

Riemer, Sattler, *Coriarius* ist ein mit einem Geschenk durch ganz Deutschland versehenes und zugleich kramendes Handwerk, welches allerley rothes, schwarzes und weißes Leder verarbeitet und das benöthigte weiße Leder so zurichtet, daß es in 24 Stunden fertig ist. Man unterscheidet in großen Städten Grob- und Schwarzriemer, Weißriemer ꝛc. wie es überhaupt an solchen Orten, wo sich viele Professionisten von einer Art aufhalten, häufig geschieht, daß man Unterschiede macht, von denen man in kleinen Städten oder auf dem Lande nichts weiß.

Die

Die Arbeit der Riemer besteht in Verfertigung der Kutschen- und Schlittengeschirre, Pferdezeug, Peitschen, Gürtel, Hosenträger und anderen Lederwerks. In Böhmen, Schweden, Preußen und Schlesien beschlagen sie auch die Karossen.

Riempferd, Leitpferd, Vorläufer heißt das Pferd, welches vor die Deichselpferde gespannt wird, und unter dem sogenannten Leitseil gehet, welches man auch Riemseil nennt.

Riemseil, s. Riempferd.

Riemwage, Vorlegwage ist die Wage, welche vermittelst des daran befindlichen eisernen Ringes, (Lazes) vorn an die Deichsel gehängt wird, um die Riempferde daran zu spannen. Bey drey Pferden hat man nur ein Ortscheit.

Ries, fr. *Rame*, heißt auf den Papiermühlen die Anzahl von 20 Buch Papier. Zehn Ries oder 200 Buch machen einen Ballen.

Riffelfeile, s. Feile.

Riffeln, Rüffeln. Diese Beschäftigung mit dem Flachs ist an den Orten üblich, wo man nicht gewohnt ist, die Bollen oder Knoten von demselben abzuklopfen oder abzudreschen. Der Zweck des Riffelns ist also die Absonderung der Bollen, und diese Art scheint auch den Vorzug vor den andern zu haben, da durch das Riffeln der Flachs reiner und mehr vom Unkraut gesäubert wird, auch weniger davon verlohren geht. Man bedient sich zu dieser Operation gewisser eiserner Blätter oder Kämme von 6, häufiger aber 10, 12 und mehr Zähnen, die in dem Riffelbaum, d. i. einem Balken, der in der Scheune der Queere nach und in einer Höhe von ungefähr 4 Schuhen bevestigt ist, so eingeschlagen werden, daß die Zähne aufrecht stehen. Zu dem Ende werden von dem Flachs kleine Büschel (Händevoll) gemacht und durch das Riffelblatt so oft gezo-

gezogen, bis die Bollen alle weggerissen sind. Es ist aber dabey sehr zu empfehlen, daß man das, was etwa vom Flachs abfällt, von Zeit zu Zeit fleißig zusammen lese und noch einmal durch die Riffel ziehe, um desto weniger Abgang zu haben.

Riffen, Rispen heißen in der Botanik solche Büschel, da der Blumenstiel auf verschiedene Weise in kleinere zertheilt ist, auf welchen die Blumen zerstreuet sitzen, (*Panicula*). Sind die Stiele des Büschels ganz kurz, so daß er eine eyförmige Gestalt erhält, so heißt es Strauß, (*Thyrsus*). Insonderheit wird bey dem Haber und zottigen Hirsen der obere Theil der Halme, daran die Körner hängen, Riffen oder Rispen genennet.

Riffy, nach andern **Risti**, eine Art Baumwolle aus Alexandrien, davon der Centner ungefähr für 21⅔ Thlr. verkauft wird.

Riga, eine Handelsstadt in dem Herzogthum Liefland, an der Düna, unweit der Ostsee gelegen, hält Buch und Rechnung in Reichsthaleralberts. Ein Reichsthaleralberts hat 1⅓ Thaler Courent, 3 Gulden, 4 Ort, 15 Mark Rigisch, 16 Fünfer, 40 Mark Ferding, 80 Ferding, 90 Groschen Alberts, 120 Groschen Courent.

Albertusthaler sind eigentlich nur die holländischen Alberts oder Courent und alte spanische Thaler. Die neuen sind 6 Prozent geringer; Löwenthaler, kayserliche und allerhand andere in deutschen Provinzen ausgemünzte Konventionsthaler werden eigentlich nicht, und französisches Geld wird gar nicht als Albertsgeld angenommen.

Rigisch Courent ist die allhier coursirende Ferdingsmünze, welche 34 bis 40 Prozent schlechter als Albertsvaluta ist. Zu dieser gehören eigentlich die Thaler Kurant von 90 Groschen Kurant und 67½ Gr. Alberts. 1 Groschen Kurant rechnet man für 2 Gr.

2 Gr. Schillinge. Der Gulden von 30 Albertsgr. ist eine fingirte Münze, und kommt nur noch bey der Berechnung des Saat- und Eichenholzhandels vor. Die Mark Rigisch von 6 Albertsgroschen war ehedem wirklich, jetzt aber ist sie fingirt und kommt nur noch bey dem Rigischen Schlag und Hanfsaathandel vor. Der fingirte Carolin wird gemeiniglich zu 1 Ortsthaler und zuweilen zu 20 Kopecken gerechnet.

Die wirklichen Münzen sind folgende: Holländische Randdukaten, eigentlich zu 2 Reichsthaler Alberts, werden aber gegen Fünfer zu 2 Rthlr. 4 bis 8 Gr. Alberts ausgeben. 2) Holländische Albertsoder Kurent Reichsthaler werden, wenn sie keinen Rand haben, gewogen, und müssen 9 Quent Rigisch Gewicht haben, alsdann gelten sie 40 Mark Ferdings oder 80 Ferdings. 3) Holländische Löwenthaler gelten 34 Mark Ferdings oder 68 Ferdings. 4) Fünfer sind alte Sächsische, Brandenburgische, Lüneburgische, Schwedische und andere gute $\frac{1}{1\frac{1}{2}}$ oder 2 Groschenstücke, davon sonsten 16 Stücke auf einen alten Speciesrthlr. in Deutschland gerechnet wurden, gelten 5 Ferding. 5) Markferdingsstücke, die größtentheils krumm gebogen sind, gelten 2 Ferdings. 6) Ferdings, als Polnische, Preußische, Kurländische, Schwedische und theils noch alte Rigische und Revalsche Münzen, besonders auch Witten zu 1 Ferding, so nach Rußischer Münze zu $1\frac{1}{2}$ Kopeken oder 6 Pfennige gerechnet werden. 7) Das Rußische Geld wird *15 bis* 30 Prozent schlechter geachtet als Albertsreichsthaler, indessen wird auch allhier zum Theil nach Russischen Münzen gehandelt, und dabey der Werth und das Verhältniß zu einander gänzlich angenommen. 8) Eben so zirkuliren auch hier die rußischen Bankoaßignationen, welche in Riga 1 bis 2 Prozent

zent schlechter als Rußisches Silbergeld sind, und dieses ist 3 Prozent besser als die rußische Kupfermünzen. 9) Polnisch Kurant, so allhier kursirt, bestehet in Timpf zu 3 Schosstack oder 18 Groschen Polnisch und ein Schosstack ist 6 Groschen polnisch Kurant, wobey man gemeiniglich 120 bis 180 Groschen polnisch Kurant für 1 Albertsthaler rechnet.

Riga wechselt und giebt: nach Amsterdam 100 Albertsthaler für 105 Reichsthaler kurant, Danzig 1 Albertsthaler für 176 Groschen polnisch, Hamburg 100 Albertsthaler für 103 Reichsthaler banko, Lübeck, jedoch in Hamburg zahlbar, wie Hamburg, Königsberg, 1 Albertsthaler für 133 Groschen preußisch.

Riga bedient sich noch des alten oder Julianischen Kalenders, und wenn es traßirt, geschiehet es gemeiniglich nach Amsterdam oder Hamburg a 36 oder 65 Tage nach Dato.

Das Ellenmaas ist $21\frac{1}{10}$ Prozent kürzer als zu Berlin, und $\frac{3}{10}$ kürzer als die Rußische Arschine.

Vom Getraidmaas rechnet man 1 Last Roggen zu $22\frac{1}{2}$ Tonnen oder 45 Lof, 1 Last Waizen und Gerste zu 24 Tonnen, 1 Last Haber, Erbsen und Malz zu 30 Tonnen. Indessen ist die Rechnung nach Lof, deren 2 auf eine Tonne gehen, gewöhnlicher als die nach Tonnen. 1 Lof hält 3, 4 bis 6 Külmet und 1 Külmet 15 Stof. 27 Lof aus Riga betragen 34 Berliner Scheffel.

Bey flüßigen Waaren rechnet man 1 Fuder zu 6 Ahm, 24 Anker, 120 Viertel, 720 Stof. 1 Faß Brandwein wird zu 120 Stof gerechnet. 1 Rußischer Wedro oder Eimer hält 10 Stof. 1197 Stof betragen 1258 Berlinische Quart.

Das Handelsgewicht ist 12 1/16 Prozent leichter als das Berlinische. 1 Last hat 12 Schiffpfunde, 48 Lof, 240 Lispfunde, 4800 Pfunde a 2 Mark.

Gold- und Silbergewicht wird nach der Mark gewogen, welche ½ Pfund Rigisch beträgt. Die Mark feines Gold wird zu 24 Karat a 12 Grän fein, die Mark Silber aber zu 16 Loth a 18 Grän fein im Probiren gerechnet.

Rimessa, s. Remesse.

Rind ist der Name eines jungen Ochsen, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden ist, in welchem Verstande man auch Rindfleisch und Ochsenfleisch von einander unterscheidet. Auch der Brummer oder Reitochse führt diesen Namen, und man braucht daher das Zeitwort: **Rindern** von dem Begattungstriebe der Kühe.

Rinde, Borke, *Cortex*, fr. *Ecorce* heißt der äussere Theil eines Baumes, der dessen Stamm, Aeste und Zweige umgiebt. Die auswendige rauhe Rinde macht seine Decke und schützt ihn vor Wind, Wetter, Kälte u. d. g. unter dieser ist die inwendige zärtere Rinde, welche ihm die Nahrung zu seinem Wachsthum zuführt. Sie ist dem Ansehen nach schwammig und drüsig. Wenn sie durch Schlagen, Hauen u. d. g. beschädigt wird, entsteht oft daraus der Krebs, Wurm, Brand und andere Uebel, welche endlich den Baum zu Grunde richten, und wenn man sie ringsum bis aufs Holz durchschneidet, so folgt der Tod desselben. Den Aepfelbäumen kann man durch Abstreifung der alten Rinde und eine gewisse damit verbundene Wartung eine neue, und auf solche Art gleichsam ein neues Leben verschaffen.

Man macht von der Rinde, sowohl ausländischer als einheimischer Bäume mancherley Gebrauch. Zu Arzneyen bedient man sich der Chinarinde, Sassafrasrinde, Franzosenholz- Tamarisken- Hol-

lunderrinde, ingleichem der Rinde vom Bimilipatan, welche unter dem Namen Macre bekannt ist. Die Zimmtrinde und Caßienrinde sind, wie jedermann weis, Gewürze. Zum Färben gebraucht man die Erlenrinde, Nußbaumrinde und Granatbaumrinde, zum Bast die Linden- und Weidenrinde, s. Bast, zum Gerben die Rinde von Eichen, Tannen und Aspen, s. Lohe, zu Stöpseln die Korkbaumrinde u. s. w.

Da das Abschälen der Rinde dem Baum den Tod bringt, so muß es bey solchen Bäumen, die noch ferner erhalten werden sollen, unterbleiben und nur da vorgenommen werden, wo die Rinde die Hauptsache ausmacht, oder wo der Baum bereits zum Umhauen verurtheilt ist, es sey, daß man ihn zum Bau- oder Brennholz bestimmt hat. Die beste Zeit ist im Frühling, wenn der Saft die Rinde gleichsam von dem Holze absondert, und es geschieht diese Operation, indem man, vermittelst eines an einem Handgriff bevestigten eisernen Stachels (Reiß) den Baum in die Länge reißt und mit einem Messer die Schalen also in der Rundung des Baumes schneidet, daß man Stücke dritthalb Ellen lang erhält, welche man mit einem **Kriechen** oder zugespitzten Stock losstößt und alsdann an der Luft trocknet.

Rindenschälen, s. das vorige Wort.

Rindern. Die Kuh rindert, wenn sie sich nach dem Ochsen sehnt. S. davon B. *V.* S. 482.

Rindersteine, Rindsbezoar, *Bulithi*, *Bezoar bovinum*, sind eine Art von Steinen, die man oft in der Galle, den Nieren und dem Magen des Rindviehes findet, fast von der Größe, Gestalt und Farbe des Eyerdotters, weich und schuppicht, oder aus vielen übereinander liegenden Schalen bestehend. Man schreibt ihnen die Kräfte des Bezoars zu, und Juden und Türken kaufen sie zuweilen theuer, besonders die

Chinesischen. Auch die Mignaturmaler bedienen sich der Rindersteine zu einigen gelben Schattirungen auf die Art, wie des Gummigutts.

Rindsblut. Man benutzt es zur Verfertigung des Berlinerblau, s. blau, und die Zuckerbecker brauchen es zur Reinigung des Zuckers.

Rindsdung, s. Dünger.

Rindsfett, s. Unschlitt.

Rindsfleisch, Rindfleisch. Dieses wird eigentlich nur von dem zahmen Rindvieh zur Speise benutzt, und das wilde Ochsenfleisch nur von wenigen Nationen gegessen, wie man denn die wilden Ochsen hauptsächlich um der Häute willen tödtet. Wir überlassen aber das frische Rindfleisch der Küche, und reden hauptsächlich von dem eingepöckelten, mit welchem ein großer Handel getrieben wird. Es wird nämlich da, wo man mehr Rindvieh hat, als man verspeisen oder an Auswärtige verkaufen kann, als in Rußland, Irland ꝛc. eingesalzen, um es in die Länder zu verführen, wo man es mit Vortheil absetzen weiß. Das geschieht besonders in Seestädten, wo man Schiffe auf weite Reisen ausrüstet und sie mit solchem Fleische versiehet. Es wird gemeiniglich in Fässern zu ungefähr 200 Pfunden verkauft, dergleichen in Amsterdam eines 10 bis 12 Gulden, auch mehr, gelten kann. Auch mit geräuchertem Rindfleisch wird, besonders von Hamburg aus, ein starker Handel getrieben, s. Pöckelfleisch.

Rindshaar. Das lange Haar aus dem Schwanze wird von den Tapezierern zu ihrer Arbeit gebraucht, und das kurze zum Ausstopfen der Stühle, Sättel u. d. g. ingleichem zu Haardecken u. s. w. angewendet.

Rindshaarfarbe, *Couleur de Poil de Boeuf*, eine braune Farbe, die aus Gelb, Falb und Schwarz besteht.

Rindsleder, Rindsfell, eines der vorzüglichsten Nutzungsstücke vom Rindvieh, mit welchem ein sehr beträchtlicher Handel getrieben wird. Man führt diese Häute sowohl roh oder mit den Haaren, als auch bearbeitet aus, ersteres getrocknet oder eingesalzen. In Europa liefern Irland, Dänemark, Danzig und Rußland die meisten Häute, und in andern Welttheilen machen sie einen beträchtlichen Theil der Rückladung auf den Schiffen aus, z. B. aus Asien und den Küsten von Afrika werden sie in großer Menge nach Europa gebracht, besonders von Constantinopel, Smirna und andern Handelsplätzen der Levante, da Konstantinopel allein jährlich über 10000 Stück getrockneter Büffelshäute und mehr als 50000 Stück getrockneter Rindshäute liefert. Man theilt diese in Häute von dem ersten Schlage, *Premiers conteaux*, d. i. solche die vom Junius bis November abgezogen, in *Pastremens*, im November und December, wie auch *Acremens*, die vom schwarzen Meer nach Konstantinopel gebracht werden und den ersten an Güte gleich kommen, ein. Die Afrikanischen, von den Küsten der Barbarey, des grünen Vorgebürgs, Senegal, Madagaskar und Alexandrien sind minder stark, besser sind die Amerikanische von St. Domingo, Havana und Buenos Ayros, wo ein sehr einträglicher Handel damit getrieben wird. In Amsterdam werden sie sowohl frisch als getrocknet und gesalzen nach dem Gewicht verkauft, und zwar nach verschiedenen Preisen, so wie ihre Beschaffenheit und ihr Vaterland dieselben regulirt, von 4 bis 6 und mehr Stüver das Pfund, mit 1 pro Cent

Abzug für baare Bezahlung, und 2 Pfunde von jedem Stück Tara.

Die Bearbeitung dieser Häute geschieht von Loh- und Weißgerbern auf mancherley Art, daher man Lohgaares, auf Ungarische Art zubereitetes, Sohlgeschmiertes, wirkliches Büffels- und auf Art der Büffelshäute gegerbtes smäisches Rindsleder hat, darzu oft eigene Manufakturen errichtet sind. Das schwarz zugerichtete, blanke oder geschmierte Rindsleder soll recht schwarz, auf der Narbenseite von klarer, zarter, sauber gezogener Narbe, glatter und reinlicher Aussenseite, derber, mollichter Gaare, nicht verbrannt oder allzuveste, ohne Schnitte und Engelöcher, nicht schadhaft oder erstunken, kernicht, lederhaft und durchaus gleich seyn.

Rindshörner. Sie werden durch Feuer erweicht und von den Kammachern zu Kämmen, von Horndrechslern zu Wildrufen und Pfeifen, Pulverflaschen, Schreibzeugen, Tobacksdosen, Messerheften, Laternscheiben u. a. verarbeitet.

Rindsknochen. Daraus verfertigen Drechsler, Messerschmiede und Paternostermacher allerley Geräthschaften; insonderheit wird auch eine schwarze Farbe, die man Beinschwarz nennt, daraus bereitet.

Rindswürste, s. Cervelatwürste.

Rindvieh ist eine bekannte sehr nützliche Art von Hornvieh. Man hat sowohl eine wilde als zahme Art davon, da aber von der erstern bereits unter den Rubriken Auerochs und Büffel Nachricht gegeben worden ist, so habe ichs hier nur mit der letztern, oder dem zahmen Rindvieh zu thun. Das männliche Geschlecht führt, wenn es erwachsen ist, den Namen Ochse, und zwar Reitochse, Faselochse, Hummelochse, Brüllochse, Brummer u. s. w. wenn es unverschnitten ist, s. Faselochse, verschnitten

ten hingegen Zugochse, oder Ochse ohne Beysatz, s. Ochse. Das erwachsene weibliche Geschlecht erhält den Namen Kuh, s. dieses Wort, und zwar Milchkuh, Melkkuh, wenn sie noch täglich gemolken wird, Treugekuh, wenn sie wegen der Nähe der Zeit des Kälberns aufhört, Milch zu geben, Galtkuh aber, wenn sie gar nicht für das folgende Jahr trächtig worden ist. Die Jungen heißen Kälber, s. Kalb, und zwar das männliche Geschlecht Ochsenkalb, welches diesen Namen mit der Benennung Stier verwechselt, wenn es zweybis dreyjährig ist; das weibliche wird Fersenkalb, Kühkalb genannt, und vom zweyten Jahr an in manchen Gegenden Raupe, wenn es aber das erstemal trächtig ist, Ferse, Schelbe, Kalbe, Kalbel.

Das meiste, was vom Rindvieh zu sagen wäre, ist bereits unter den angeführten Rubriken, Faselochse, Kalb, Kuh und Ochse abgehandelt, und was vom Abbinden der Kälber, unter dem Wort Kalb, hieher verwiesen wurde, ist in dem Artickel Ochse beygebracht. Ich mag das schon Gesagte nicht wieder abschreiben, es bleibt mir also hier nur eine Nachlese von einigen allgemeinen Anmerkungen übrig, die sowohl das Rindvieh überhaupt, als auch einige noch nicht abgehandelte Krankheiten desselben insbesondere betreffen, weil einigemal in Ansehung solcher Krankheiten hieher verwiesen worden ist.

Das Rindvieh macht immer den größten Theil des Viehstandes in den meisten Ländern aus, die Zucht desselben ist nicht nur von vorzüglichem Nutzen, sondern auch der Dünger von den besten. Es verdienet also dieser Zweig der Oekonomie vorzügliche Aufmerksamkeit und Aufmunterung, und man sollte diese Art von Gewerbe nie mit allzugroßen Abgaben belegen. Noch zur Zeit ist in den meisten

Gegenden die Viehzucht nicht im gehörigen Verhältnis mit dem Ackerbau, daher man alle Jahre siehet, daß viele Aecker in der Brache schlecht genug oder gar nicht gedünget werden. Zwar wäre es sehr gewagt, wo nicht unbesonnen, mehr Rindvieh zu halten, als man wenigstens den Winter hindurch ernähren kann und das mangelnde Futter zu kaufen, und man hat sich in diesem Stück immer nach der Quantität des Futters richten müssen, das man auf den Wiesen zu erhalten hoffen konnte. Allein da der Anbau des Klees die Disproportion zwischen Aeckern und Wiesen zu verbessern im Stande ist, so ist das größte Hindernis der Vermehrung des Rindviehes, wenn man nur will, gehoben, und die größere Fruchtbarkeit der nun besser gedüngten Aecker sollte billig einen jeden zur Vermehrung seines Viehestandes anlocken. Zwar ist so viel gewiß, daß man von zwoo Kühen, die man hinlänglich füttern kann, mehr Milch und Dünger erhält, als von dreyen, die schlecht gehalten werden, aber drey würden bey hinlänglicher Fütterung unfehlbar noch mehr leisten.

Auf eine gute Art des Rindviehes kommt viel an, und man hat daher in manchen Gegenden gesucht, die Viehzucht in solcher Absicht zu verbessern. Es läßt sich dadurch allerdings viel leisten; indessen scheinen mehrere Plätze zu kleinerm Vieh verdammt zu seyn, da das Futter, welches daselbst wächst, weniger nahrhaft ist. Darzu kommen noch andere Ursachen, welche gehoben werden müssen, wenn die Klage über kleines, unansehnliches Vieh aufhören soll. Man bindet die Kälber mit 3 oder 4 Wochen ab, welches unter 6 Wochen nicht geschehen sollte; über dieses stiehlt die Bäurin in dieser Zeit immer etwas von der Milch, die dem Kalb gehörte, man läßt die Kälber im dritten oder gar schon im andern Jahr von dem Bullen belegen, braucht die Stiere

schon

schon im dritten Jahr zur Arbeit und giebt ihnen bey den allem noch magere Kost. Nun frage man, warum das Vieh an so vielen Orten klein ist.

Von dem Futter für das Rindvieh ist schon an den angeführten Orten gesagt worden. Das beste giebt man gemeiniglich den Milchkühen, dem Zugvieh und den abgebundenen Kälbern, das sogenannte Schmalvieh oder junge Vieh hält man desto rauher. Es ist freylich ganz begreiflich, daß man dem Vieh am meisten giebt, welches wieder giebt, eine Hand wäscht die andere. Indessen ist es eben kein Vortheil, wenn man das junge Vieh allzu rauh füttert, da es in seinem Wachsthum sehr dadurch gehindert wird. Auch ist es nicht ökonomisch gehandelt, wenn man sich die Mühe verdrüßen läßt, das Futter zu schneiden, da ausserdem das Vieh unglaublich viel zu Grunde richtet und umher wirft, auch nicht so gut im Freessen fortkommen kann, als wenn es geschnitten und gehörig vermenget ist. Diese Anmerkung gilt hauptsächlich von dem mit Stroh vermischten Heu, aber auch von mehrern andern Futterarten. Ordnung und Reinlichkeit ist auch bey dem Rindvieh unumgänglich nöthig. Je öfter man ihm in kleinen Portionen giebt, so daß es immer bey Appetit bleibt, desto besser wird es gedeyhen, je mehr man auf einmal füttert, desto mehr wird es bey voller Krippe hungern. Auch darf nicht vergessen werden, ihm von Zeit zu Zeit etwas Salz zu geben. Die Krippe muß immer reinlich gehalhalten werden, so wie auch der Stall; das Vieh selbst muß man fleißig striegeln und säubern. Man sieht es in solchen Gegenden dem Vieh deutlich an, wo Striegel und Bürste auch im Kühstall oft gebraucht wird, so lächerlich das an manchen andern Orten dem Landmann zu seyn scheint.

Im Winter muß der Stall vor der Kälte wohl verwahrt werden, und wie diese steigt, muß man reichlicher füttern und streuen. Damit aber das Vieh nicht krämpfig werde, und auch frische Luft schöpfe, so ist es sehr gut, wenn man es täglich einige Zeit, wenn es zur Tränke gelassen wird, im Hof umher gehen lasse und den Stall so lange verschliese, bis man seine Absicht erreicht hat.

In einer wohleingerichteten Landhaushaltung sucht man selbst das Vieh nachzuziehen, welches man in der Folge bedarf. Dadurch bleibt man nicht nur bey einer guten Art, an welcher doch so viel gelegen ist, sondern man kann auch den Erlös von den ältern Stücken, die man verkauft, als reinen Gewinn ansehen, weil die, welche ihre Stelle ersetzen sollen, bereits vorhanden sind.

Es wird mit dem Rindvieh viel Handel getrieben, worzu aber gute Kenntnis und Erfahrung gehört. Man verkauft nicht nur Kälber, die man entbehren kann, und älteres Vieh, das man aus seinem Stall mit jüngerm zu ersetzen weiß, sondern es giebt auch Bauren, die ihre Ochsen das Jahr hindurch drey bis viermal, und ordentlicher Weise immer mit Vortheil umsetzen. Der Verkauf des Mastviehes wirft in Bräustätten ein Ansehnliches ab, und selbst im Großen geht der Viehhandel in vielen Ländern ungemein stark. In Frankreich, Holland, Niedersachsen ꝛc. giebt es sehr reiche Kaufleute, die blos mit Ochsen handeln, und die Ochsenmärkte in Hamburg, Lübeck, Bremen, Braunschweig und Danzig sind sehr ansehnlich. Aus Pohlen werden viele tausend Ochsen nach Schlesien, Brandenburg, Sachsen und Oberdeutschland getrieben, aus Ungarn nach Italien und Oberdeutschland, aus Dänemark nach Holland und Niedersachsen, aus Franken und andern Gegenden Deutschlandes

nach Frankreich. Daß übrigens das Rindvieh einen Artickel der Besteurung ausmacht, ist aus dem bereits oben angeführten ersichtlich.

Das Rindvieh ist mancherley Krankheiten und Zufällen unterworfen, welche man füglich in äussere und in innere eintheilen kann. Jene haben ihren Sitz in der Oberfläche des Thierkörpers und sind sichtbar, diese aber sitzen in den innern Theilen desselben und lassen nur durch einige äussere Erscheinungen auf ihr Daseyn schließen.

Die äusserlichen Krankheiten sind: 1) **Wunden**, s. dieses Wort. 2) **Beulen**, s. Beule. 3) **Verrenkungen**, s. Verrenkung. 4) **Quetschungen** und daraus entstehende Geschwulsten. Man heilet sie mit einer Vermischung von Lehm, Eßig und Eyerweiß, welche über die Geschwulst mit einer Binde gelegt und, wenn sie trocken worden ist, erneuert wird. Will sich die Geschwulst hierdurch nicht vertheilen, so kocht man aus Leinsaamen, Leinöl und Butter einen Brey und legt ihn warm auf. 5) **Abgebrochene Hörner.** Wenn das Mark oder der sogenannte Peddig noch stehen geblieben ist, so macht man eine Vermischung von Leinöl und flüssigem Wagentheer und beschmiert es damit überall, läßt einen spitzigen Beutel von Leinwand oder weichem Leder zusammen nähen, der nicht allzu genau auf das entblößte Mark paßt, beschmiert denselben innen mit dieser Salbe, überziehet damit das Mark, und bindet den Beutel am Kopfe veste. Ist das Mark aber mit abgestossen, so verbindet man die Wunde mit dieser Salbe so gut man kann. Die sorgfältige Bedeckung der Wunde ist eine Hauptsache, weil sich die Fliegen gar sehr hinzudrängen und ihre Maden hinein legen, welche sodann bis in das Hirn kriechen und dem Vieh Wuth und Tod bringen. 6) **Beschädigung der Klauen**, wovon das Wort Klauen-

zufälle nachzusehen ist. 7) Beschädigte Augen. Die Augen können sowohl durch die von aussen hinein kommende Sachen, als Fliegen, Saamenkörner, Heu, Stroh u. d. g. als auch von bösen Feuchtigkeiten, welche aus dem Körper heraus kommen, beschädiget werden. Wenn man siehet, daß die Augen ihr Helles verlieren, besonders wenn sie geträhnet haben oder noch trähnen, muß man sie mit Baumöl bestreichen. Oft kann man dadurch selbst ein sich ansetzendes Fell vertreiben, und wenigstens muß man damit anfangen, und nicht gleich zu ätzenden Mitteln schreiten. Ist man aber endlich genöthigt, zu diesen seine Zuflucht zu nehmen, so mische man unter 3 Pf. weißen Vitriol 4 Lt. Honig. 8) Auswüchse und Krankheiten der Haut. Hieher gehören *a*) die Teigmahle, wovon dieses Wort nachzusehen ist. *b*) Engerlinge, s. dieses Wort. *c*) Der Grind oder die Schäbigkeit, s. letzteres Wort. *d*) Die Läusesucht, s. Laus. 9) Mängel im Maule und an der Kehle. *a*) Krankheiten der Zunge, s. Zunge. *b*) Der niedergeschossene Zapfen, s. Zapfen. *c*) Fehler des Zahnfleisches, s. Zahnfleisch. *d*) Biß giftiger Thiere, s. Biß.

Innerliche Krankheiten. 1) Das Fieber, s. Fieber der Thiere. 2) Der Durchlauf, s. dieses Wort. 3) Verstopfung, s. dieses Wort. 4) Der Blutfluß, s. dieses Wort. 5) Der Harnzwang, s. Urin. 6) Darmgicht, s. dieses Wort. 7) Entzündungskrankheiten, s. dieses Wort. 8) Das Verfangen oder die Räbe, s. letzteres Wort. 9) Das Rückenblut, s. dieses Wort. 10) Der Brand s. Brand, eine Krankheit des Rindviehes in 2. Band, S. 481. 11) Die Leberkrankheit, s. dieses Wort. 12) Die Lungensucht, s. dieses Wort. 13) Die Gelbsucht, s. dieses Wort. 14) Die Rindviehseuche, s. Pest. 15) Der weiße

Dreck,

Dreck, welcher Krankheit jedoch nur die Kälber unterworfen sind.

Rinfranco geben. Dadurch wird bey den Kaufleuten die Erstattung ausgelegter oder auszulegender Gelder verstanden.

Ring, *Annulus* wird von verschiedenen Dingen gebraucht, die eine runde Figur haben. Dahin gehören 1) eine Art des Putzes, als Fingerringe, Gliedringe, Ohrenringe von allerley Metall, mit oder ohne Edelsteine, worzu manche Völker auch die Nasenringe setzen und uns bedauren, daß wir keinen Geschmack daran finden. 2) Mancherley Ringe zum häuslichen Gebrauch, als zu Vorhängen, dergleichen in Nürnberg und Augsburg häufig gemacht werden. Ringe an Rad und Wagen, an der Krippe, an Halftern u. d. g. 3) Ein Bund Eisen- oder Meßingdrat, die in Form eines Ringes zusammen gewunden ist u. s. w.

Ring ist auch eine gewisse Zahl, nämlich 4 Schocke, oder 240 Stücke von einer Sache. Es machen daher 5 Ringe ein großes Tausend oder 1200 aus.

Ringel, ein Korb zum Kohlenmaas im Osnabrügischen bestimmt, der einen dasigen halben Scheffel hält.

Ringelblume, Goldblume, Dotterblume, lat. *Caltha*, *Calendula*, ist ein Gewächs, welches dünne Stängel, lange, weißwollichte, dicke Blätter, eine große, runde, violblätterige, meist citronen- oder pomeranzengelbe Blumen, welche stark, aber nicht angenehm riechen, daher sie der gemeine Mann auch Todenblumen nennt, und einen Saamen, der sich wie ein Ring krümmet, woher auch der Name kommt, hervorbringt. Sie wächst

auch

auch wohl auf Brachäckern, daher man sie in die gemeine, *arvensis* und officielle, *officinalis*, eintheilt, die aber beyde nicht sehr verschieden sind. Man schreibt ihr gewisse medicinische Kräften zu, und ich würde ihrer nicht gedacht haben, wenn nicht einige Oekonomen sie als Winterfutter für das Vieh empfohlen hätten. Die ihr ähnliche Farbe, welche man wollenen und seidenen Zeugen giebt, heißt Ringelblumenfarbe, fr. *Couleur de Soucy*, und sie bestehet aus Roth, Braun und Falb

Ringelblumenfarbe, s. den vorigen Art.

Ringeln der Schweine ist eine ziemlich gewaltsame Operation, womit man den Schweinen die Lust, den Ort zu umwühlen, auf dem sie weiden, benimmt, und die man jährlich wiederhohlen muß. Man sticht nämlich ein Loch durch den Rüssel, zieht durch dasselbige einen eisernen Drat, und biegt diesen in einen Ring zusammen. Wenn sie nun wühlen, d. i. die Wurzeln, welche zu ihrer Fütterung taugen, aus der Erde ausgraben wollen, so verursacht ihnen dieser Ring einen empfindlichen Schmerzen, der sie davon abhält; die Wurzeln bleiben stehen und das Schwein bleibt hungrig, wenn es nicht solche Grasarten findet, die seiner Natur gemäß sind. In Schweden schneidet man den Ferkeln von 3 oder 4 Wochen zwoo Sehnen, die der Länge nach auf dem Rüssel liegen, und sich leicht fühlen lassen, mit einem scharfen Messer ab, und dem Schwein ist das Wühlen auf seine ganze Lebenszeit abgewöhnt.

Ringelraupe, s. unter Raupe: *Phalaena neustria.*

Ring- und Taschenbeschlägmacher ist ein Professionist, der Beutelringe und Gesperre, Standarten- und Karabinerhacken, Schlüsselhacken und Schlüsselringe, Hacken zu Leitseilen der Pferde, Rath- und Kirschnerhacken und andere Gürtlerarbeit verfertigt. In Nürnberg haben diese Arbeiter nun ein gesperrtes Handwerk, da sie ehedem ein geschenktes hatten.

Rinken sind gewisse eiserne Beschläge, die um hölzerne Sachen gemacht werden, damit diese nicht aufspringen, z. B. an den Pfählen, die eingeschlagen werden sollen, an Deichseln, Naben der Räder u. s. w. und an andern Orten nennt man sie schlechtweg Ringe und wenn sie klein sind, Zwingen.

Rinne ist ein langes, gerades Stück Holz, der Länge nach so ausgehauen, damit das Wasser durch dieselbige fortgeführt werden kann. Die eine Seite, oder vielmehr das eine Ende (Haupt) bleibt ganz, das andere ist offen, um dem Wasser den Ausfluß zu verschaffen. Die Lage der Rinnen muß so seyn, daß das offene Ende ein paar Zoll tiefer liege, als das Haupt, um dem Wasser hinlänglichen Abfall zu verschaffen. Man hat sie übrigens zu allerley Gebrauch, z. B. Ablaßrinnen, welche durch die Teichdämme gelegt werden, um das Wasser abzuführen, und vom besten eichenen Holz gemacht, und an der offenen Seite gut vertheert seyn müssen, Dachrinnen, wovon oben ein eigener Artickel vorgekommen ist, Rinnen an den Brunnen, wodurch das Wasser in Bräuhäuser, Küchen und anderstwohin geleitet wird u. a. m.

Eine Art leichter Garne, um Raubvögel zu fangen, die sich darein verwickeln, indem sie auf eine in dem mitteln Platz aufgepflockte Taube oder weißes Huhn stossen wollen, heißen ebenfalls Rinnen.

Man

Man fängt aber damit selten alte, sondern meist junge Vögel.

Rinnende Augen der Pferde, s. Augenkrankheiten der Pferde.

Rinnenknechte, eine Art von Gestellen, um die Rinnen beym Bierbrauen darauf zu legen. Sie werden vermittelst den Hacken von Holz oder Eisen, mit denen sie versehen sind, an den Bottich angehänget.

Rippen, s. Ribben.

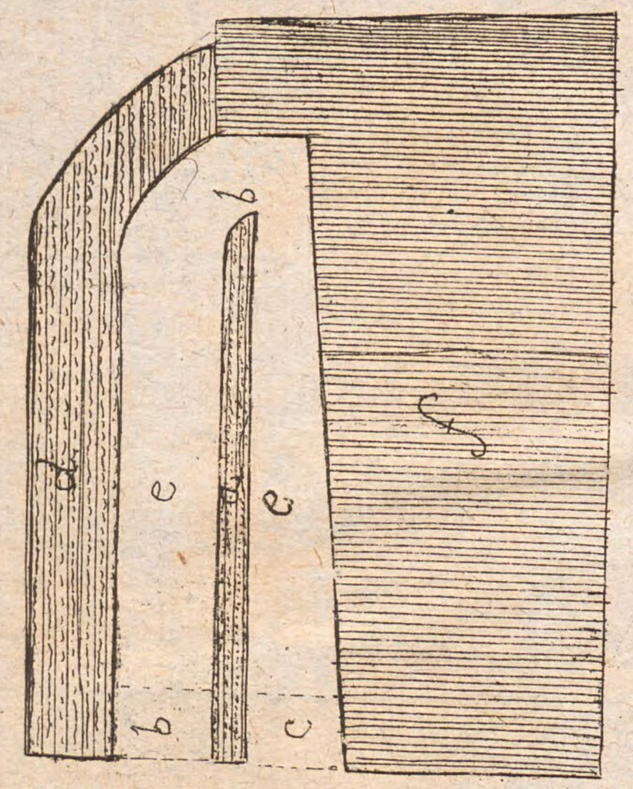
Risch, Ries, eine Art von Binsen, s. Binsen.

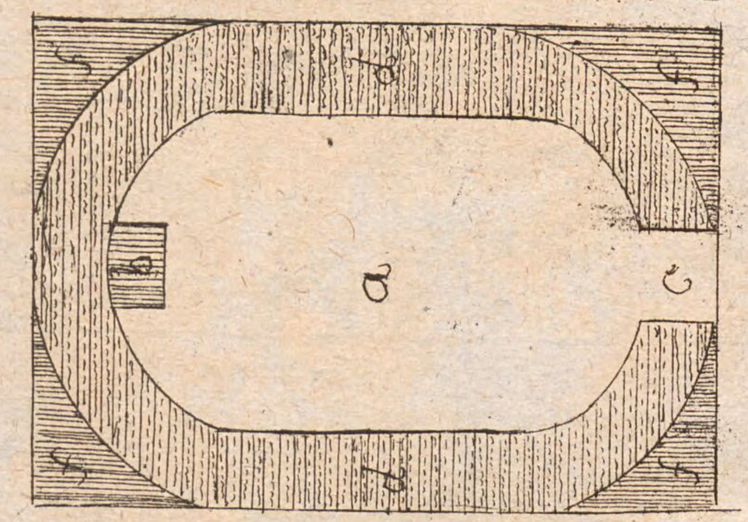
Risico nennen die Kaufleute die Gefahr, die ihnen im Handel zuwachsen könnte, auf die sie es wagen. Das Zeitwort davon heißt Risquiren.

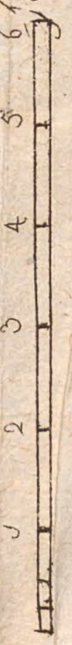
Bayerische Staatsbibliothek München

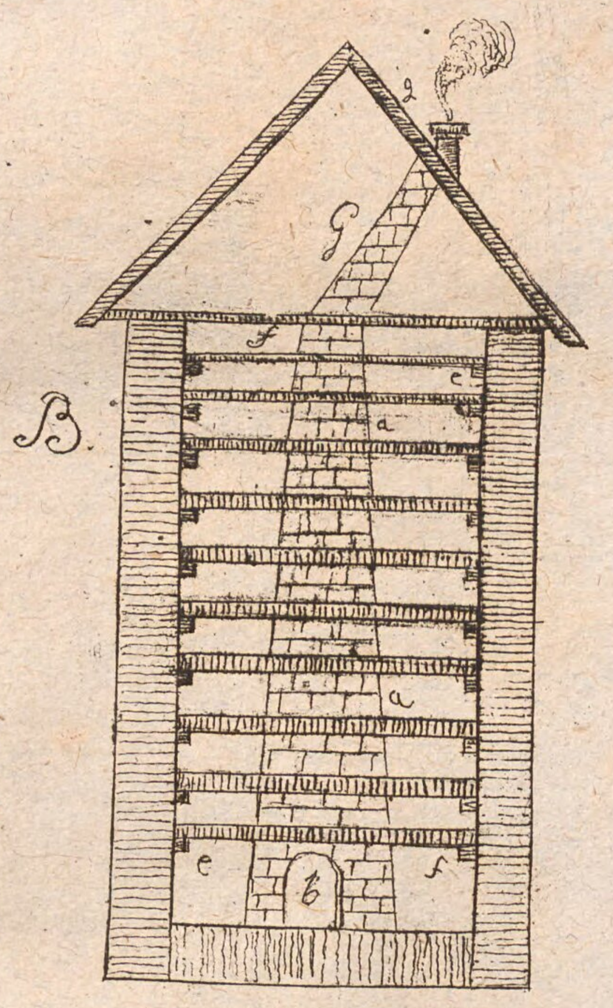
Tab. II.

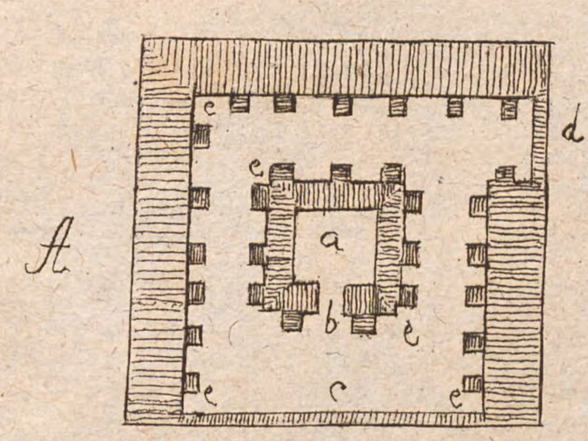
B.

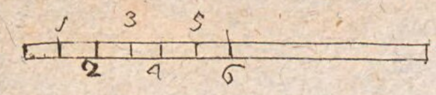












BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Strelin, Georg Gottfried, 1750-1833

Georg Gottfried Strelins, Hochfürstlich Oetting-Oettingisch- und Oettingen-Wallersteinischer Kammerrath und der Kurpfalzbayrischen Gesellschaft sittlich- und landwirthschaftlicher Wissenschaften zu Burghausen Mitglied, Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen Mit 2 Kupfertafeln
Bd.: Sechster Band

Nördlingen 1791

Oecon. 1665-6
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10313076-2
VD18 90738098